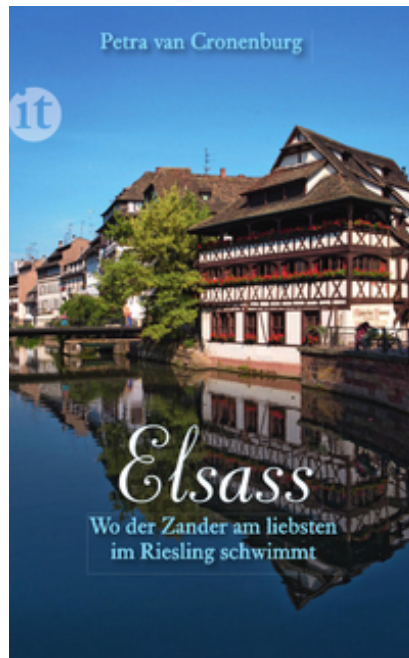


Insel Verlag

Leseprobe



Cronenburg, Petra van
Elsass

Wo der Zander am liebsten im Riesling schwimmt
Mit zahlreichen Farbfotografien

© Insel Verlag
insel taschenbuch 4229
978-3-458-35929-6

Ob Kastanienfeuer im Herbst, das herbsüße Aroma eines frischen Munkäses mit Holunderblüten oder der saftige Hefegeruch eines noch warmen Kugelhops: Dem Elsass – dem kulinarischen Reiseziel Nummer eins – wird man sich immer mit Nase und Gaumen nähern. Doch diese vielseitige Region zwischen den Ländern hat noch mehr zu bieten: Petra van Cronenburg erzählt mit Hingabe und einem Blick für das Besondere von Bergdörfern in den Hochvogesen und englischen Gärten in Straßburg, von Kelten, Römern und »Pariser Witwen«, von traditionellen Sennern und industrieller Revolution.

»Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich auf eine literarische Reise entführen. Petra van Cronenburgs Buch liest sich wie eine Liebeserklärung an die kulinarischen Hochgenüsse des Elsass. Mit allen Sinnen taucht die Autorin ein in das Land, in dem Essen und Trinken als Lebenskunst und als Ausdruck menschlichen Miteinanders verstanden werden. [...] In ihrem Buch gelingt es der Autorin, die unvergleichliche Atmosphäre ihrer Wahlheimat einzufangen – ein Genuss für alle Sinne!«

Cosmopolitan

insel taschenbuch 4229

Petra van Cronenburg

Elsass





Petra van Cronenburg

Elsass

Wo der Zander am liebsten im Riesling schwimmt

Mit zahlreichen Farbfotografien und Rezepten

Insel Verlag

Die Originalausgabe erschien 2004 bei Sanssouci
im Carl Hanser Verlag, München. Der vorliegende Band
wurde mit Fotografien neu bebildert und von der Autorin aktualisiert.
Umschlagfoto: Sabine Lubenow/mauritus images

Erste Auflage 2013

insel taschenbuch 4229

Insel Verlag Berlin 2013

© Sanssouci im Carl Hanser Verlag, München–Wien 2004

Lizenzausgabe mit freundlicher Genehmigung

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch
Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form

(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)

ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert

oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet,
vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Umschlag: Michael Hagemann

Satz: Hümmer GmbH, Waldbüttelbrunn

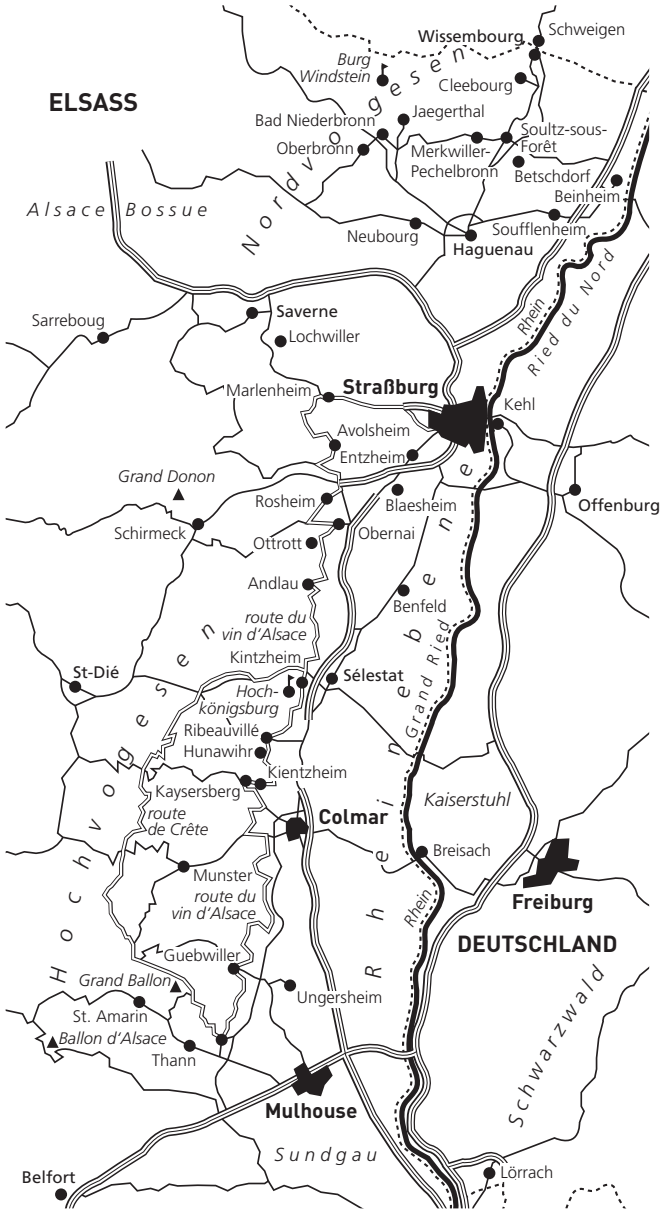
Druck: Kösel, Krugzell

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-35929-6

Elsass

Wo der Zander am liebsten im Riesling schwimmt



Vorwort

Laut ist es hier beim Arbeiten. Geschnatter, Geknarre, Geziepe, Gepfeife. Zu Hunderten fallen hungrige Stare in die Holunderbüsche ein, hängen kopfüber im Schlaraffenland. Ein Bläuling verirrt sich zum Laptop, umkreist den Text, flattert weiter, verliert sich im Sonnendickicht der Goldruten. »Du lebst im Paradies!«, sagen manche, die mich besuchen. Ist das Elsass nur ein Paradies, ein Postkartenidyll? Und wie presst man fast vierzig Jahre Erleben im Elsass zwischen zwei Buchdeckel?

Geranien, Kugelhopf, Störche, Fachwerkidylle und Choucroute. Elsass in einem Satz. Bezopfte Frauen mit radgroßen Schleifenhauben tanzen Polka – die Männer stemmen Bier und essen Würste. Komprimiertes Klischee, portionsweise verkauft. Und noch mehr Störche und Tarte Flambée. Ist das schon das Elsass? Tarte Flambée – Flammekueche – eine meiner Kindheitserinnerungen. Man kolportiert, ich hätte zum ersten Mal im Alter von drei Jahren an einem Flammekueche-Ritual teilgenommen und damit meine Geschmacksknospen ein für alle Mal geprägt.

Viele Jahre später kamen die ersten Ausflüge mit dem Fahrrad. Über die alte Eisenbahnbrücke von Wintersdorf, wo die Straße wie die Scheibe Speck im Stahlsandwich hockt, hinein ins gelobte Land. Wo in unseren Augen das Essen besser schmeckte, die Menschen mehr Zeit hatten, die Baggerseen einsamer lagen, die Wälder wilder schienen. Wochenendfluchten in ein Land, in dem Leben großgeschrieben wurde. Grenzgängerdasein zwischen Schnitzel und Entrecôte, Schwarzwald und Vogesen.

Wir verstanden schon zu jener Zeit nicht mehr, warum Politiker Menschen, die sich über den Fluss zuwinken konnten, einige Köstlichkeiten des Nachbarn vorenthielten. Froschschenkel à la provençal wurden

damals zum Lieblingsmenü von Schmugglern und Trinkern. Vor der Grenze bei geschlossenen Autofenstern tüchtig mit offenem Mund ausgeatmet – es klappte immer wieder. Jeder deutsche Zöllner, der nicht aus dem Süden stammte, befahl mit angehaltenem Atem, schleunigst weiterzufahren. Welch ein Gefühl, Jahre später an diesem Zollhaus mit achtzig Sachen vorbeizupreschen, weil es keine Grenzen mehr gab!

Die Sinneslust der Grenzländer kann sich seitdem ungehindert verbreiten; zu Urlaubern und Wochenend-Touristen kommen die Abendgenießer. Immerhin besitzen die Elsässer wie die Badener einen Sinn mehr als andere Menschen: den achten Sinn. Auf Elsässisch kann nämlich die Nase nicht nur riechen, sondern auch schmecken! Essen und Trinken sind hier Kunst, Ausdruck von menschlichem Miteinander, Hochgenuss, soziales und kulturelles Ereignis.

Die Rezepte in diesem Buch (wenn nicht anders vermerkt, für vier Personen) stammen von Privatleuten, sind teilweise über Generationen vererbt worden und haben sich auf meinen Tellern bewährt. Ebenso subjektiv ist die Auswahl der Orte, der Erinnerungen. Das Elsass lässt sich nicht zwischen zwei Buchdeckel pressen. Es lässt sich aber in Anekdoten und Stippvisiten vorkosten. Als roter Faden dient der bäuerliche Kalender, dessen alte Riten und Bräuche mit den Jahreszeiten wechseln wie die Landschaften – und die Erzeugnisse, die den Speisezetteln bestimmen.

Ich bin »gebissen« von diesem Land, wie man in Frankreich sagt: »Je suis mordu.« Gebissen davon, dass ich Ausdruck finde in drei simultanen Sprachen, die wild gewechselt werden dürfen. Gebissen von den Menschen, die zwar von Anfang an freundlich sind, aber immer zuerst auch abwartend, fast ein wenig misstrauisch. Die genau deshalb nicht an der Oberfläche bleiben, denn wenn sie ihr Herz öffnen, öffnen sie es weit. Gebissen bin ich von den Landschaften, weil

es fast alles gibt außer Wüste und Meer. Was mir das Elsass jedoch zur Wahlheimat gemacht hat, ist dieser geschichtsträchtige Knotenpunkt von Kulturen, Sprachen und Religionen, der sich tatsächlich wie ein lebendig schlagendes Herz Europas anfühlt. Mit einer Mischung aus Toleranz und Stolz haben es die Elsässer trotz der blutigen und grausamen Okkupationen geschafft, eine Kultur zu bewahren, die nur vordergründig französisch oder deutsch angehaucht scheint. Elsässisch, das definierte der Straßburger Schauspieler Raymond Fechter: »Wir sind einfach boch-welcho-deutsch-franco-schleuh. Also tatsächlich die ersten europäischen Probeexemplare.«

Es ist eine unverwechselbare Kultur, in der Dickköpfe und Traditionalisten genauso Platz finden wie Diplomaten und Visionäre. In der man sicher auf beiden Seiten gerne über die Stränge schlägt – um doch miteinander zu leben. Für mich eine zutiefst europäische Kultur, die lehrt, wie Menschen sich öffnen können, ohne sich zu verlieren, ohne »das Andere« ausgrenzen zu müssen. Nicht zufällig ist in diesem Land die »gute Stube« so wichtig – einerseits Rückzugsgebiet, andererseits mit dem großen Tisch, an dem gemeinsam mit Besuchern genossen wird, was verschiedene Kulturen in der Küchengeschichte hinterlassen haben.

Aufmerksame Reisende werden immer wieder Geschichten hören, dass dieses gemeinsame Essen nicht immer in Frieden möglich war. Und sie werden Geschichten hören, wie wichtig es war, sich diesen gemeinsamen Tisch zu erhalten. Tomi Ungerer, der große elsässische Künstler, hat sich einmal gewünscht, die Elsässer würden zu Brückenköpfen Europas, der Verständigung von Menschen unterschiedlicher Nationalitäten, Kulturen und Religionen. Vielleicht kann dieses Buch dazu beitragen, Genießer jenseits aller Grenzen an einen Tisch zu bringen.

März 2013
im Outre-Forêt

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 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 totzubekommen.

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 dazurührt und immer wieder mit dem höl-

zernen 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 jahrhundertealten 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's 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 ¼ l Rotwein und Brühe

Sauce Espagnole (braune Grundsauce)

3-4 EL Hagebuttenmus

1-2 Hand voll Sauerkirschen (frisch oder tiefgekühlt)

Für die Beize:

½ l Rotwein

¼ 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.

Viele Franzosen haben vergessen, dass der Sitz des Merowingerreichs bei Marilisium, Marlenheim, lag. Denn vom Palast ist nichts geblieben und die Grabungen sind lange her. Jean-Marie erzählt, dass die Autobahn N4 bei Marlenheim der alte »königliche Weg« der Merowinger und später die kaiserliche

Straße der Hohenstauffer war, die in Hagenau residierten. Ein gewisser Plath hatte Ende des 19. Jahrhunderts die sensationelle Entdeckung am Ufer der Mossig, auf der Seite des Dörfchens Kirchheim, gemacht: Er grub das Fundament eines 105 Meter langen Gebäudes aus, das auf einem römischen Fundament erbaut worden war. Auf den Mauerresten seien noch Fresken sichtbar gewesen. Im Jahr 589 habe Childebert II. diesen Palast auf ein römisches *castrum* gebaut.

Voller Erinnerungen an königliche Zeiten, aus denen vor allem Schmuck, Grabbeilagen und Waffen ins archäologische Museum von Straßburg gerettet werden konnten, setzen wir uns an die fürstlich gedeckte Tafel. Der riesige Tisch in der »guten Stube«, einst für Großfamilien gebaut, gibt ein Gefühl von Leere. Wir rücken deshalb an der Ecke vor dem Kachelofen zusammen. Kerzen funkeln in rubinrotem Lothringer Kristall, der rassige Pinot Blanc zur Vorspeise scheint fahlgelb im Glas. Brokatene Servietten aus den Vogesen liegen neben antiken Tellern aus Sarreguemines. Die Rosenmuster wurden in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts von Hand durch Schablonen gesprüht.

»Gab es nicht in diesem Landstrich besonders viele Invasionen?«, komme ich auf die Geschichte zurück.

Jetzt mischt sich eifrig der Pastor ein, anscheinend habe ich einen Nerv bei ihm getroffen: »Oh ja, hier ist alles durch, was man sich vorstellen kann! Rechtsrheinische Kelten, Römer, Franken, Alamannen, Ungarn, Engländer, Schweden. Später die Österreicher und die ›armen Jecken‹, die Armagnacs, im 15. Jahrhundert!«

Während uns die gekräuterte Lammkeule auf grünen Flageolet-Bohnen und Mélies Spezialkartoffeln Zunge und Gaumen balsamieren, erzählt der Pastor, wie die gebeutelten Menschen