

Paris – Hauptstadt der Genüsse

Auf kulinarischer Tour durch Paris lässt sich erleben, wie aufwendig die Herstellung von Lebensmitteln oft ist. Aber auch, wie sich Kunst und Kreativität zu wunderbaren Geschmackserlebnissen verbinden

Sie sind rund, quietschebunt, süß, lecker. Und teuer. Für ein kleines Macaron, zwei Hälften mit Füllung, vielleicht vier Zentimeter im Durchmesser, einen Euro hinlegen, mindestens? Zwei Gründe gibt es dafür: einmal, weil sie eben wirklich unglaublich lecker, leicht, luftig sind. Der zweite Grund wird evident, wenn man selbst einmal Macarons produziert hat. Das ist eine Kunst, eine Wissenschaft, mit der wir uns näher beschäftigen wollen, eine Gruppe von genussüchtigen Paris-Besuchern, die den Ruf der französischen Metropole als kulinarische Welthauptstadt, als die sich selbst gern sieht, testen wollen.

„Le Foodist“ in der Rue Cardinal Lemoine im Quartier Latin ist dafür die erste Anlaufstation. Seit zehn Jahren bietet das Studio mit dem programmatischen Namen Kurse an, die als Koch- oder Backkurse zu bezeichnen unangemessen wäre, wirklich überaus unangemessen, denn hier wird publikums- und praxisnah zelebriert, was die herausgehobene Stellung von Paris in der Welt der Kulinarik ausmacht. Wir entscheiden uns für die Patisserie, die Herstellung von Macarons, Pariser Makronen. Und sind erst einmal überrascht, dass wir keine gemütliche Backstube betreten, sondern ein chromblitzendes Hightech-Studio.



Das passt zu der elaborierten Technik, mit der die kleinen Köstlichkeiten entstehen. Auf's Gramm genau abgewogen werden die Zutaten, auf's Grad genau werden sie erhitzt, nichts wird dem Zufall oder gar dem Gefühl überlassen, denn Macarons sind überaus empfindlich. Unsere Kreativität beschränkt sich zunächst einmal auf die Auswahl der Farben. Später wird es individuell, als wir die fertige Masse mit der

Spritztüte aufs Backpapier setzen – so richtig rund läuft es nicht immer. Auf die Sekunde genau wird schließlich die Backzeit eingestellt. Das fertige Ergebnis kann sich sehen lassen: bunt wie im Laden, lecker – und vor allem selbstgemacht! Zum Tee probieren wir die eigenen Machwerke und die (natürlich nicht ganz so gelungenen) der Kollegen, der Rest wird eingepackt: ein tolles Mitbringsel für die Lieben daheim.

Dann geht es mit „Guide du goût“ auf Genussreise. Der Veranstalter ist spezialisiert auf geführte kulinarische Touren durch Paris, mit so wunderbaren Stationen wie Benoit Chocolats oder Profiterole Chérie, wo die unglaublichsten süßen Sachen hergestellt werden. Es geht zu Metzgern, Bäckereien, Käsegeschäften. Probieren ist überall angesagt, Kalorienzählen verboten. Dafür gibt es Einblicke, wie kompliziert oft selbst die kleinsten Kleinigkeiten sind. Der Begriff Kochkunst beziehungsweise Backkunst füllt sich hier mit Bedeutung. Das lässt sich auch am Abend feststellen, wenn der Tag angemessen beschlossen wird: Bei Jeanne B geht der Gast an der Bar vorbei, wo er schon einmal die Tagesangebote studieren kann. Dasselbe wird dann noch einmal von der Wirtin Marion Hardy vor der großen Schiefertafel erklärt – eine Lehrstunde der Leidenschaft. Begeistert werden da die bevorstehenden Genüsse beschrieben, allein das lässt einem schon das Wasser im Munde zusammenlaufen. Der Gastraum mit originellem Dekor – ein riesiger Hirschschädel schaut einem beim Speisen zu – ist das Gegenteil vom kühlen Patisseriestudio. Dicht gedrängt sitzen die Gäste, die Stimmung ist ausgezeichnet wie das Essen.



Welch ungeheure Mengen Lebensmittel täglich in Paris verarbeitet werden, lässt sich kaum erahnen. Vielleicht gibt es Statistiken. Aber die können nicht so anschaulich sein wie ein Besuch an dem Ort, von dem aus Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch, Käse und Wein und all die anderen Köstlichkeiten ihren Weg in die Geschäfte und Restaurants finden. Am frühen Morgen geht es nach Rungis südlich von Paris. Rungis als Großmarkt zu bezeichnen, wäre höchst unangemessen. Rungis ist eine Stadt. Sie besteht aus einem System von Straßen, die eine große Anzahl von Großmarkt- und anderen Hallen miteinander verbinden. Über 500 Großhändler arbeiten hier und ebenso viele Dienstleister. In der Nacht und den frühen

Morgenstunden rollt eine gewaltige Armada von Kühl- und anderen LKWs mit 2,5 Millionen Tonnen von Lebensmitteln aus ganz Europa nach Rungis hinein und ebenso von Rungis in alle Teile Europas hinaus.

Uns werden weiße Plastikkittel verpasst, peinlichste Hygiene ist oberstes Gebot in der Lebensmittelstadt. Dann geht es durch die eiskalten Hallen, die unterschiedlichste Eindrücke und Gefühle vermitteln. Wer sich nicht zur Familie der Carnivoren zählt, empfindet wohl Beklemmung in der Fleischhalle, wo Tiere im Sekundentakt verarbeitet werden. Dennoch ist nur wenig Blut zu sehen. Ein riesiger Fleischer demonstriert die komplette Zerlegung eines Rindskopfes in seine kleinsten Einzelteile; in weniger als einer Minute ist er fertig. Äußerste Effizienz ist gefragt, das Geschäft mit Lebensmitteln ist harte Arbeit und steht unter permanentem Zeitdruck. Für uns Besucher, die sich etwas fehl am Platz vorkommen und dauernd im Weg stehen, sind gerade die Fleischhallen aber auch ein Ort der Ehrlichkeit. Hier ist kein Platz für Naturidylle: So wird unser Essen erzeugt. Wer Tiere isst, muss das ertragen können.



Wie viel angenehmer sind da doch die Hallen, in denen Unmengen von Paletten mit Gemüse und Obst gelagert und umverteilt werden. Und erst die Käsehalle! Regale über Regale mit duftenden, reifenden Laiben. Das Probieren allein ersetzt fast das komplette Frühstück. Aber zum Besuchsprogramm in Rungis gehört auch das abschließende opulente Frühstück in der Großkantine, wo auch die Arbeiter ihre Essenspause machen. Zu unserem Programm gehört aber ebenso, den Weg einzelner Lebensmittel von Rungis auf die Teller in Pariser Nobelrestaurants zu verfolgen.

Am Abend, wenn die von den Eishallen in Rungis durchgefrorenen Knochen wieder auf Betriebstemperatur sind, steht der abschließende und krönende Besuch in einem der zahlreichen Sternerestaurants der französischen Hauptstadt an. Die Wahl fällt auf den Pavillon Ledoyen von Yannick Alléno, der mit drei Michelin-Sternen dekoriert ist. An den Champs-Élysées, etwas zurückgesetzt im Park gelegen, verspricht der Gourmettempel ein besonderes Erlebnis. Spannend die Frage, ob der Unterschied

von drei Sternen zu einem oder zwei tatsächlich zu schmecken ist. Er ist! Bei Fine gelée d'un jambon ibérique und diversen Genüssen, die aus dem Französischen zu übersetzen eigentlich zu profan ist, zeigt sich die Raffinesse des Gourmet-Unternehmens von Yannick Alléno. Ein Gläschen mit Spinatessenz: Das schmeckt wirklich wie die Essenz von Spinat, so wie man Spinat noch nie geschmeckt hat. Dass dieses exzellente Dinner von ebenso exzellentem Champagner und Weinen begleitet wird, versteht sich von selbst.

Nach so feinen Genüssen, die man eh nicht alle Tage genießen kann (allein der Geldbeutel gibt das nicht her), steht uns zum Abschluss der Sinn nach einem einfachen, kräftigen Schluck Bier. In der Hauptstadt hat sich seit einigen Jahren eine nicht gerade typisch französische Bierkultur entwickelt, auch der internationale Trend zu Mikrobrauereien hat hier Station gemacht. Wir landen bei der Brasserie BAPBAP, bei der in einem alten Fabrikgebäude junge Leute sich mit Begeisterung an die Erfindung immer neuer Biere machen. Der stolze Spruch „Brassée à Paris, Bue à Paris“ – in Paris gebraut, in Paris getrunken – ist Hinweis auf einen Anspruch, der auch zum französischen Präsidenten Emmanuel Macron passt: Paris, Frankreich erfindet sich neu. Und sei es mit Bier statt mit Wein.

Adressen

Le Foodist, 59 Rue Cardinal Lemoine, www.lefoodist.com

Guide du goût, <http://guidedugout.fr>

Jeanne B, 61 Rue Lepic, www.jeanne-b-comestibles.com

Rungis, www.rungisinternational.com

Pavillon Ledoyen, 1 Avenue Dutuit, www.yannick-alleno.com

Brasserie Bapbap, 79 Rue Saint-Maur, www.bapbap.paris