



„BIRNE IM WEINGLAS“

Die Normandie wird vom Tourismus weitgehend verkannt. Dabei hat sie kulinarisch einiges zu bieten – dank kräftiger Grundaromen wie Cidre oder Calvados.

Von Franziska Jäger

Ein dummer Zufall war das. Didier Thomas ist von 350 Eichenholzfässern umgeben und schmunzelt, als er erzählt, wie er vor 38 Jahren hier gelandet ist. „Ich dachte, es handele sich um ein Transportunternehmen, weil nebenan Fahrzeuge standen“, erinnert sich der damals 19-jährige Büroangestellte. Er bekam den Job, aber nicht in der Administration, sondern im Keller. Seitdem schlägt sein Herz für Calvados.

Apfelbranntwein machen, für den einst ungelernten Didier Thomas hieß das Learning by Doing.

Neben Cidre ist auch der „Calva“ ein beliebtes Mitbringsel aus der Normandie. Für die Cidreherstellung werden spezielle Apfelsorten angebaut; im Vergleich zum normalen Tafelapfel sind die Cidreäpfel kleiner und reicher an Gerbstoffen. Aus dem Saft der gepressten Äpfel gewinnt man Apfelmost, aus dem mittels zweifacher Destillation der Calvados gebrannt wird.

Für den 57-jährigen Kellermeister Thomas ist es damit noch nicht getan: Bis aus den Äpfeln der Calva herangereift ist, vergehen Jahre. Je älter der Calvados ist, desto samtiger schmeckt er. Thomas hat sich einer besonderen Spezialität verschrieben: dem Calvados domfrontais mit einem Anteil von 30 Prozent Birnen. Hier in Domfront, einer beschaulichen Mittelalterstadt im Westen des Départements Orne, ruhen die 150 000 Liter Apfelbranntwein von Didier Thomas in braunen Holzfässern. 80 Prozent gehen in den Export, die restlichen 20 Prozent verkauft Thomas in seinem Laden nebenan. Fotos von weißblühenden Apfelbäumen zieren die holzvertäfelten Wände. Auf einem langen



© Franziska Jäger

Regal stehen Calvadosflaschen mit goldumrandeten Etiketten. Die älteste ist von 1963, sie kostet 395 Euro. Der Preis dürfte sich nicht lange halten; nur noch 380 Liter dieses Jahrgangs sind übrig. Stolz erzählt Thomas, schwarzer Rollkragenpulli, Turnschuhe, Brille, schmales Gesicht, von seinen Besuchen im Élysée-Palast. Voilà, ein Schlückchen pour Monsieur le Président. „Nicolas Sarkozy“, sagt Thomas und seufzt, „trank keinen Alkohol. Das war kein guter Moment, unsere regionalen Produkte zu repräsentieren.“

Es ist, als müsste Thomas nicht nur Werbung für seinen Calvados machen, sondern zugleich für die gesamte Normandie. So jedenfalls fühlte ich mich, als ich meinen französischen Arbeitskollegen beim Mittagstisch von meinen Reiseplänen berichtete. Deren Begeisterung hielt sich in Grenzen. Ich erfuhr zwei Dinge. Für die meisten Franzosen ist die Normandie eine Region, durch die man bestenfalls fährt, um in die Bretagne zu kommen. Und wenn einige länger bleiben, dann vor allem Pariser, die vor der Luftverschmutzung in der Seine metropole fliehen wollen. Viele haben an den normannischen Stränden Ferienhäuser oder Appartements. Die Einwohner des Seebads

Trouville-sur-Mer bezeichnen sich nicht ganz ohne Spott als das „21. Arrondissement von Paris“. Knapp 5 000 Einwohner zählt der Ort, am Wochenende verdoppelt sich die Zahl. Im Sommer hat Trouville bis zu 50 000 Einwohner. Die 70 Restaurants sind dann abends voll. Oberkellner und Unterkellner, hier gibt es sie noch. Die gastronomische Kultur wird in der Normandie bis heute zelebriert. Nicht aber das Wetter. Das muss Anne-Laure Chausserie auch immer wieder den englischen Touristen erklären. Die Fremdenführerin aus Domfront ärgert sich regelmäßig, wenn sie Normandie-Postkarten mit zu viel Sonne und Strandflair sieht. „Das erzeugt ein falsches Bild“, sagt Chausserie. „Sonne, warm, nein. That’s not true, that’s not Normandy.“

Was die Normandie ist, lässt sich an keiner Wetterkarte ablesen. Nicht die sanft grasenden Fleckenkühe, die mit ihrem Muster wie Brillenträger aussehen und der Butter aus Isigny zu Weltruf verholfen haben. Nicht die Käse Livarot, Pont-l’Évêque, Camembert und Neufchâtel, die man am besten mit „Confiture de Cidre au Calvados“ isst. Nicht die Birnen, die der Wind vom Baum pustet und die man dann als Poiré, Birnenschaumwein, im Glas wiederfindet.

Das normannische Lebensgefühl geht durch den Magen. Um das nachzuempfinden, muss der Urlauber von der Nationalstraße abbiegen und sich einen Weg durch das Dickicht bahnen. Durch die bocages, heckenumsäumte Wiesen aus Brombeersträuchern und Büschen. Über drei Meter recken ►

sich die Pflanzenwälle in die Höhe. Dann steht man mit ein bisschen Glück in der Hofeinfahrt von Brigitte Dumant. In ihrem Haus in Saint Etienne la Thillaye bietet sie Kochkurse an. Für Touristen, aber auch für Franzosen. Die Pariserin zog es vor acht Jahren auf das 200 Jahre alte normannische Anwesen, wo sie seitdem mit ihren Gästen von gebratenem Kabeljau auf Cidre-Soße mit Kürbispüree bis Eischnee-Küchlein mit Crème anglaise und Salzkaramell alles zubereitet, was der Frankreichliebhaber zu Hause nachkochen will. Inspiration gibt's obendrauf, wenn Dumant auf Traubenkernöl schwört oder zeigt, wie man am schnellsten eine Zwiebel schält: Das Ende nicht abschneiden, sondern zuerst bis zu diesem in Streifen anschneiden und dann quer zu Würfeln zerteilen. So geht die Zwiebel unterwegs nicht verloren. Während der Fisch im Ofen schmort, kann der Gast auf Brigittes Terrasse mit einem belegten Schnittchen aus Makrele, Philadelphiakäse, Dill, Tabasco, Salz, Pfeffer und Senf die Aussicht genießen: Unter dem Apfelbaum döst ein Pferd, am Teichrand sonnt sich „la tortue“, die Schildkröte.

Wenn sich Landsleute bei der Französin anmelden, steht meist die japanische Küche auf dem Speiseplan. Die Liebe zu Japan kam ganz natürlich. „Eines Tages rief eine Japanerin an, um einen Kurs zu buchen“, erzählt Dumant. Danach sei sie mit sieben Freundinnen gekommen. Bei dem einen Mal ist es nicht geblieben. Auch Dumant habe dazugelernt. „Kulinarischer Austausch“ nennt Dumant diese Begegnungen. Sogar mit Russen habe sie schon gekocht. Das habe nur ziemlich lange gedauert. „Drei Flaschen Calvados haben sie getrunken“, erzählt Dumant, immer noch ein leichtes Entsetzen in ihrem Gesicht.

Kellermeister Didier Thomas hat in seinem Verkaufsraum in Domfont inzwischen die Gläser mit Calvados gefüllt. Für seine Gäste schenkt er gerne mal etwas mehr ein als nur ein Schlückchen. Seit 1992 die Alkoholtests für Autofahrer eingeführt wurden, habe sich der Konsum verändert, erzählt Thomas, und etwas Bedauern schwingt mit in seiner Stimme. „Heute trinken die Leute kaum noch Absacker. Calvados nur, wenn sie nicht mehr fahren müssen.“ Ein Poiré als Aperitif, zum Essen Wein, das war's. Im Élysée-Palast darf Didier Thomas auf mehr hoffen. Eine Verköstigung von Emmanuel Macron steht noch aus. ■

Stichwort:

Brigitte Dumant, Chemin du Friche, 14950 St.-Etienne-la-Thillaye; Telefon: +33 6 80 20 02 06; Internet: www.lacuisinedebrigitte.fr; E-Mail: bdumant@hotmail.com. Kosten: zwischen 52 Euro für zwei Personen und 80 Euro für ein komplettes Menü.

Anreise:

Mit dem Auto ist man am flexibelsten in der Normandie unterwegs. Für Westdeutsche, Süddeutsche und Schweizer ist die Anreise in einem Tag zu bewältigen; wer jedoch im Nordosten Deutschlands oder in Österreich wohnt beziehungsweise aus Kostengründen nur Landstraßen benutzen möchte, sollte eine Übernachtung einplanen, denn von Straßburg sind es rund 700 Kilometer bis nach Le Havre, von Berlin insgesamt rund 1 300 Kilometer. Die Autobahnen sind in Frankreich kostenpflichtig. Zwischen Saarbrücken und Rouen ist mit rund 40 Euro Autobahngebühr zu rechnen (einfache Fahrt). Achtung: Seit September braucht jeder Pkw-Halter eine Umweltplakette, wenn er in Frankreich einreisen will. Die „Crit'Air“ kostet 4,18 Euro und kann im Internet unter www.certificat-air.gouv.fr erworben werden.

*Mit freundlicher Unterstützung des
Tourismusverbandes der Normandie
www.normandie-urlaub.com.*

Didier Thomas



© Franziska Jäger