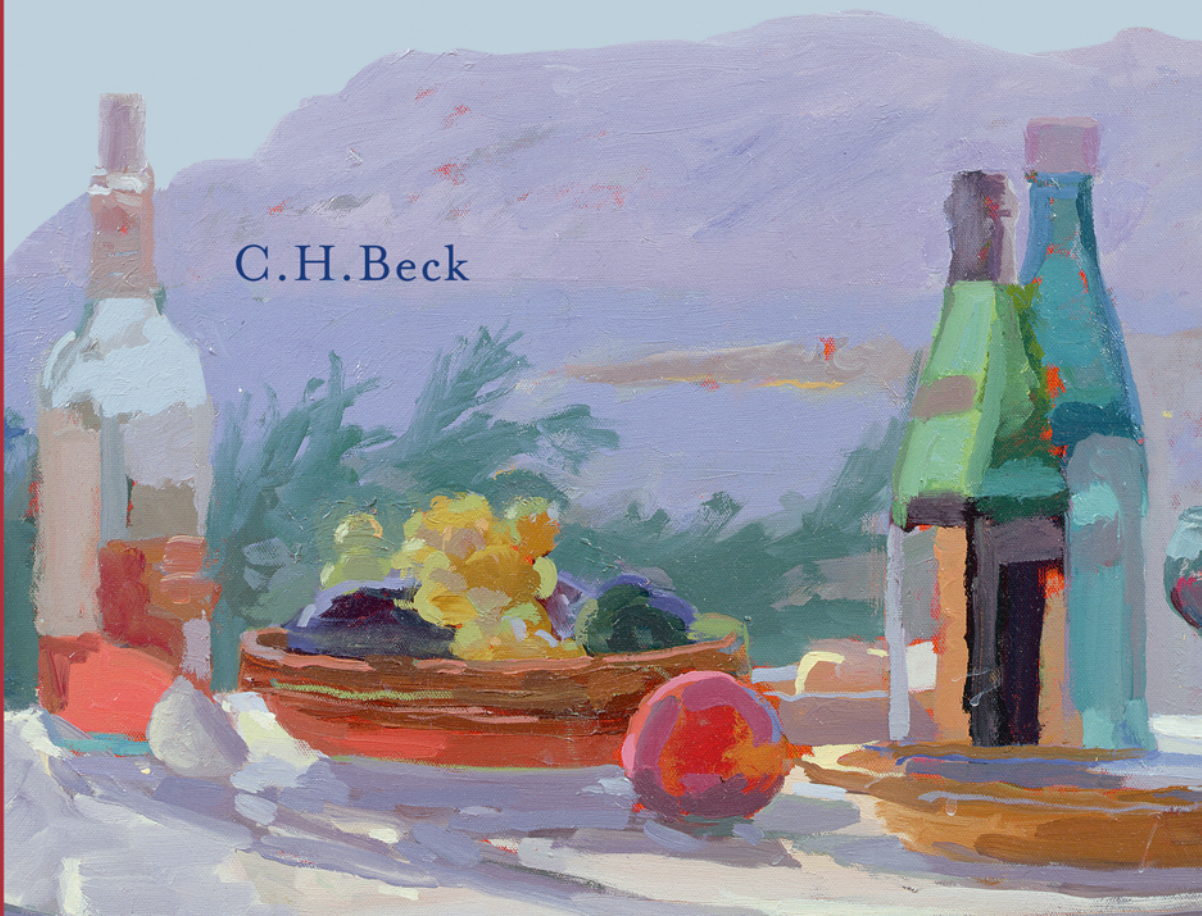


Peter Peter

VIVE LA CUISINE

Kulturgeschichte
der französischen
Küche

C.H.Beck





Peter Peter

VIVE LA CUISINE!



KULTURGESCHICHTE
DER FRANZÖSISCHEN
KÜCHE

C.H.Beck

A. L.
gewidmet

*«Füllt zuerst den Boden Eures Glases mit Alkohol und betrachtet,
indem Ihr Euer Glas hebt, aufmerksam die Reflexe.»*

«Und dann?»

*«Wärmt es lang zwischen Euren Händen und atmet die Dünfte ein,
die Euer Glas verströmt.»*

«Und dann?»

«Stellt Euer Glas ab.»

«Und dann?»

«Und dann, mein lieber Herr? Und dann ... sprecht darüber!»

TALLEYRAND IM GESPRÄCH MIT
EINEM HASTIG TRINKENDEN
JUNGEN OFFIZIER

INHALT

Tant de bruit pour une omelette?

9

Obelix à la carte? – Gallische Genießer

17

Charcuterie 28

La folie des épices – Feste und Fasten

30

Bier und Cidre 43

Das Medici-Phantom, der Salat und das Huhn im Topf

45

Gemüse und Früchte – Fruits et Légumes 57

La cuisine – c'est moi! – Varenne, Vatel und Versailles

61

Cuisine iodée – Schätze des Meeres 74

Revolution und Restaurant

79

Café & Chocolat 92

Der Geschmack der Gastrosophen

94

Foie Gras – Stopfleber 102

Carême und Escoffier – Kodifikatoren der Küche

❧ 105 ❧

Douce France – Pâtisserie 115

Bistros und Boulevardiers – Pariser Leben

❧ 119 ❧

Champagner 134

Der Prinz und das Michelin-Männchen

❧ 138 ❧

Fromages – Käse 152

Choucroute & Couscous – Küchen der Nachbarn, Kochkünste der Kolonien

❧ 157 ❧

Chartreuse, Cognac, Kir – Spirituosen 168

Weißwurst und Cordon Bleu – Frankreich global

❧ 172 ❧

Pommes frites 184

Cuisine actuelle

❧ 186 ❧

Bourgogne ou Bordeaux? – Vins de France 204

❧

Dictionnaire culinaire Französisch–Deutsch 215

Zeittafel 219

Zitate und Anmerkungen 222

Literaturverzeichnis 226

Abbildungsnachweis 233

Verzeichnis der Rezepte 235

TANT DE BRUIT POUR UNE OMELETTE?

So viel Lärm um einen Pfannkuchen? Die *Mère Poulard* zu Füßen des Mont-St-Michel nimmt knappe 40 Euro für ihre schaumige *Omelette soufflée*. Gerade der antiquierte Zubereitungsmodus der Eierspeise – *à l'ancienne* wie vor 200 Jahren mit kupferner Langstielpfanne im offenen Kamin geröstet – zieht neugierige Prominenz aus der ganzen Welt an.

Il y a du tout, es gibt in Frankreich kulinarisch alles. Nichts von dem Wissen, von den Techniken, die früher handwerkliche Küche ausmachte, scheint wegrationalisiert zu sein. Im Gegenteil, in den Regalen der Supermärkte liegt neben ungesalzener Butter auch *beurre de Isigny* mit knusprigen Kristallen von grauem Guérande-Meersalz – einst eine selbstverständliche Methode der Konservierung. Neben Kaskaden frischer Gemüse triumphieren imposante Weckgläser mit Confiertem, sprich Eingemachtem vom Gänseschenkel bis zur Bouillabaisse. In der stets überfüllten Weinbar *Baron Rouge* am Pariser Aligré-Markt wird der Inhalt der Bouteillen stur händisch in traditionelle 0,46-Liter-Karaffen, den *pot lyonnais*, umgefüllt. Einige der edelsten Weinberge werden mit Pferden gepflegt und futuristische Designerküchen schwören auf die hitzespeichernde Wirkung verzinkter Kupfer-Kasserollen. Die hochtechnisierte Nation der Türcodes und TGVs setzt beim Essen auf eine *Mélange* aus Orthodoxie und artifizieller Kreativität: Essen respektiert man, mit Essen spielt man.

Diese Bandbreite fasziniert nicht nur den Historiker, sondern auch den Koch: Hier dominiert keine Produktverarmung wie in anderen Nationen, hier steht die gesamte Palette der Lebensmittel und Zubereitungsarten zur Auswahl. Aktuelles Beispiel: Alain Ducasse thematisiert in seinem

Ist denn eine Entenleber nicht ein Beweis für die Existenz Gottes?

JEAN RAMEAU (1858–1942)

Diese Nation hat keine normale Beziehung zum Essen.

PASCAL ORY, 1998

Überall sonst essen die Menschen einfach. Allein in Frankreich wissen sie zu speisen ... der Geschmack für Gastronomie ist dieser Rasse angeboren.

MARCEL ROUFF, *LA VIE ET LA PASSION DE DODIN-BOUFFANT, GOURMET, 1924*

Man lebt in lauter Lust und Pläsier, so recht wie Gott in Frankreich. Man speist von Morgen bis Abend ... die gebratenen Gänse fliegen herum mit den Sauceschüsselchen im Schnabel, und fühlen sich geschmeichelt, wenn man sie verzehrt, butterglänzende Torten wachsen wild wie Sonnenblumen, überall Bäche mit Bouillon und Champagner, überall Bäume, woran Servietten flattern, und man speist und wischt sich den Mund, und speist wieder, ohne sich den Magen zu verderben.

HEINRICH HEINE, REISEBILDER



Präsident Emmanuel Macron charmiert die kochende Zunft

Dictionnaire amoureux de la cuisine ebenso alte Gemüsesorten wie Fragen, in welchen Fetten aus welchen Kartoffelsorten die besten Pommes frites frittiert werden. In diesem Angebot spiegelt sich die Vielfalt von Frankreichs Landschaften und *terroirs*, von Menschen, Dialekten, Küchen: Vom «Fenchelparfüm» der von Gilbert Bécaud besungenen Märkte der Provence bis zu den Hummergründen der Bretagne, von den Weinstöcken des Médoc bis zu den Hirtenkäsereien der vulkanischen Auvergne. *Ô terre généreuse* (André Chenier), dieses hexagonale Staatsgebilde, das von Atlantik und Ärmelkanal, von Rhein und Mittelmeer umspült wird, umschließt die Gletscher Savoyens ebenso wie die burgundischen Weiden der weißen Charolais-Rinder und die Sandstrände von Pampelonne und Saint-Tropez.

Zugleich ist die *nation culinaire* sozial breitest aufgestellt. Das Voltaire'sche *J'aime le luxe* wird ebenso realisiert wie die solide Mittags-*Formule* im Bistro mit *blanquette de veau* oder *bœuf bourguignon*. Die Einmütigkeit, mit der Essen ernst genommen wird, wirkt als sozialer Kitt. 1930 schwärmte der Romanist Ernst Robert Curtius von den «ästhetisch regulierten Lebensformen» und klassenübergreifenden Manieren der französischen Gesellschaft – ein Text, der auch heute noch aktuell klingt:

«Man kann sagen: in Frankreich fängt die Zivilisation schon mit dem Essen an. Die Gastronomie ist ein Teil der Kultur ... Und diese Lebensformen sind ja nicht das Vorrecht der Bildung, sie berühren jeden, und jeder kann wenigstens in bescheidener Form an ihnen teilnehmen ... Wenn man etwa an einem Markttag in einer kleinen Provinzstadt von fünftausend Einwohnern Mittagsrast macht, kann man einen sehr anschaulichen Eindruck davon bekommen. In dem überfüllten Speisesaal des Hotels sitzt da eine Masse von Menschen. Die meisten

sind Bauern und Händler. Aber auch Touristen sind darunter, die mit dem Auto gekommen sind, um die alte Kathedrale zu sehen. Man erhält seinen Platz angewiesen, und das Essen beginnt. Alle bekommen das gleiche Menü serviert. Aber dieses Menü hat sechs Gänge. Es ist aufgebaut nach den klassischen Regeln der Tradition. Sie sind so fest und unverrückbar wie die Vorschriften der Grammatik. Und der Bauer, der Handwerker, der Viehhändler findet sie ebenso selbstverständlich, wie die elegante Pariserin am Nebentisch es tut.»

Gutes anständiges Essen als Menschenrecht? 1787 hatte der englische Reisende Arthur Young stauend notiert: «Einem Franzosen scheint es lächerlich, ohne Serviette zu speisen. Auch ein französischer Zimmermann hat seine Serviette und seine eigene Gabel.» In einer Pariser Institution wie dem Suppenküchen-Palast *Bouillon Chartier* im 9. Ar-



*Das Austernfrühstück.
Gemälde von Jean-François de Troy, 1735*



Pariser Arbeiter und Pferd bei der Mittagspause, 1917



Bouillon Chartier: Stil und Qualität zum Volkspreis

rondissement starten die Preise für Entrées jedenfalls bei 1,- €, verspiegeltes Jugendstilinterieur und Oberservice *comme il faut* inklusive.

Mit diesem sozialen Ansatz, mit dieser gesellschaftlichen Relevanz geht auch eine ostentative Wertschätzung all derer einher, die handwerklich mit Lebensmitteln zu tun haben: Die Provinz-Traiteurin, die Kartoffelgratin und elaborierte Wachtelpasteten in ihrem Schaufenster ausstellt, ist ebenso eine Respektsperson wie der virtuoso bedienende Garçon im Café. Die Bäckerei *Poilâne* im Quartier Latin signiert ihre Weizenlaibe künstlergleich mit der geschwungenen Initiale P. Ein Bresse-Kapaun-Züchter wie Jean-Claude Miéral erfreut sich landesweiter Prominenz und Austernfarmer oder Käseaffineure genießen ein überregionales Ansehen, wie es hierzulande allenfalls einem Starwinzer zuteilwürde.

Allen voran die Köche. In der Heimat des Michelin steht die schöpferische Leistung des *cuisinier* im Zentrum, die noch das beste Produkt veredelt. Etwa wenn der Drei-Sterne-chef Guy Savoy angesichts eines 30-jährigen Steinbutts über dessen *transformation artisanale* sinniert: «Dieses ganz und gar primitive Wesen wird in etwas Raffiniertes, Sinnliches verwandelt.» Oder wenn Marcel Proust 1909 seine Haushälterin Céline Cottin anschwärmt: «Ich sende Ihnen meine lebhaften Komplimente für das wunderbare Bœuf à la mode. Gerne würde ich auch erfolgreich sein, in dem was ich heute Nacht schreiben werde, dass mein Stil genauso glanzvoll, klar und fest sei wie Ihr Aspik ...»

Denn Gastronomie ist nicht nur ein «soziales Totalphänomen» (Marcel Mauss), sondern auch ein Gesellschaftsthema. Und zwar laut der Liste des englischen Carême-Biographen Ian Kelly zumindest in Paris eines der *big four: food, fashion, sex, philosophy*. Aber auch in *la France profonde*, in den Tiefen der Provinz mit ihren bäuerlichen Wochenmärkten, spielt *la bonne chère*, das gute Essen, eine identitätsstiftende Rolle. Wie stolz ist man in Castelnau-d'Aud auf sein Bohnen-*cassoulet*, in Lyon auf die Hechtnocken, in Caen auf Cidre-Kutteln!

Man kann die Intellektualisierung der Küche für arrogant halten, man kann über das Gewese um Namen wie *potage Dubarry* oder *sauce Soubise* lästern. Aber das dafür nötige Adeptentum fördert Erziehung zur kulinarischen Mündigkeit, ja postuliert den kritikfähigen Gast, der in einen Dialog mit dem Koch eintreten kann und will. Schon für die Kleinsten ist Geschmacksunterricht in Form einer *semaine du goût* ins französische Schulsystem integriert. Nicht Reichtum und sozialer Stand sind das Wichtigste, sondern die individuelle Genussfähigkeit des *savoir vivre*. Essen, das bedeutet idealerweise, sich eine *Mélange* aus Schönheit, Form und Stil einzuverleiben.

Das hat hochaktuelle Konsequenzen. Unverkennbar ist im öffentlichen Diskurs eine breit aufgestellte *résistance culinaire* gegen die globale Einebnung des gastronomischen Erbes, gegen *malbouffe* und austauschbares Fastfood ohne regionalen Bezug auszumachen. Ökologisches Verantwortungsbewusstsein und eher egozentrische Gourmetwünsche finden zu einer überraschenden, aber effektiven Allianz zusammen: Iss gut und sprich darüber! Es ist dieser



Beim Écailler: drapierte Meeresfrüchte

kulinarische Spagat, die stets wache Neugierde auf die politischen, sozialen, ästhetischen und literarischen Aspekte des *discours culinaire*, die die Küche Frankreichs aktuell so spannend macht. Und ganz banal stellt sich die ökonomische Frage: Wie kann eine Nation ein so prononciertes Gastro-Image aufbauen, das Jahrgangschampagner und getrüffelte Menüs zu astronomischen Preisen an den Konsumenten bringt und zugleich jedermann morgens mit köstlich blättrigen Croissants aus der *boulangerie* für unter 1 Euro das Stück beglückt?



Marianne kämpft für gentechnikfreien Wein.
Plakat 2014

Dieses Buch beginnt bei der protofranzösischen Küche und der gallo-römischen Ernährung. Über die mittelalterliche Kost der Kreuzfahrer und Klöster gelangt es zur höfischen Festkultur Burghunds und den italienischen Einflüssen in den Loireschlössern der Renaissance. Die entscheidende kulinarische Zäsur stellt der *grand siècle* dar. Das absolutistische Regime des Sonnenkönigs in Versailles bereitet den Boden für die schöpferische Leistung des Menüs als großer Form und eine verfeinerte *cuisine nationale*. Der neue Speiseluxus Frankreichs, durch aufklärerische Konzepte geadelt, wird für Jahrhunderte tonangebend. Durch die Umwälzungen der Revolution profiliert sich die erfolgreichste Institution moderner Gastlichkeit: das Restaurant! Der *discours gastronomique*, der in Restaurantführern wie dem *Guide Michelin* oder *Gault & Millau* gipfelt, hat, verbunden mit dem aufkommenden Tourismus des 20. Jahrhunderts, zur Entdeckung der Rezepte der Regionen geführt. *Haute cuisine* wird nun nicht mehr nur in Paris gepflegt, sondern in Marseille genauso zele-

briert wie in Landgasthöfen der Provence oder des Pyrenäenvorlandes. Zugleich zieht die bäuerliche, gemüse- und fischorientierte Küche des Midi mit der bürgerlichen Sahne-Trüffel-Tradition gleich. Die vom steigenden Wohlstand geprägten Jahre von 1945 bis 1975, die *trente glorieuses*, gipfeln im frischen Ansatz der *nouvelle cuisine*.

Doch was kommt, was kam nach Bocuse, der 2018 verstorbenen «Inkarnation der französischen Küche» (Emmanuel Macron)? Welche Optionen favorisieren die Köchinnen und Köche des Landes, allen voran die fast 20 Drei-Sterne-Koryphäen, zwischen den Polen Kreativität und Tradition? Welche gastronomische Rolle spielt die Immigration? Welche Antworten findet die *nation culinaire* auf den allmählichen Verlust ihrer Hegemonie in einer globalisierten Kochwelt?

Köstliches Anschauungsmaterial für die Beantwortung dieser Fragen boten Reisen und Restaurantbesuche, reiches Forschungsmaterial drei Bibliotheken, denen ich für ihre exzellente

Betreuung ausdrücklich danken möchte. Die Villa Rabelais in Tours, Sitz des IEHCA (*Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation*) und insbesondere die liebenswürdige Bibliothekarin Mme Véronique Jira gewährten mir Zutritt zur reichsortierten Präsenzbibliothek. Hier fand ich Fachliteratur zu jedem erdenklichen Food-Thema von Austernzucht bis Zitronenzesten und neben den neuesten ess-soziologischen Studien aus Paris auch aktuelle angelsächsische Forschungsliteratur. So gut wie komplette Bestände sämtlicher französischen Kochbücher sowie historische Ernährungsdokumente und Speisekarten des *fonds culinaire* hütet die *Bibliothèque Municipale* in Dijon, die die Leser mit einer Glocke an das abendliche Lektüre-Ende erinnert. Und die Bayerische Staatsbibliothek in München ist auch bei diesem zugegebenermaßen etwas entlegenen Thema bestens aufgestellt.

Die überbordende Fülle der konsultierten Sekundärliteratur zeigt das lebhaft akademische, journalistische, poetische, fotografische, cineastische und populärwissenschaftliche Interesse Frankreichs an diesem Thema. Persönlich habe ich besonders von den Mittelalterrecherchen von Bruno Laurioux, den soziologischen Analysen von Paul Ariès und der Luxus-Studie von Vincent Marcilhac profitiert. Dazu gesellen sich die brillante Genesis des Restaurants von Rebecca Spang und die Metamorphosen des Begriffs *terroir* von Thomas Parker. Als deutsche Beiträge seien die tiefschürfenden Porträts französischer *chefs* von Karl Heinz Götze, die von Karin Becker herausgearbeitete Engführung von erotischer Literatur und Küche, die Zusammenfassung *Haute cuisine* von Martin Batzner sowie das ebenso amüsante wie geistreiche Büchlein *Ein Bauch spaziert durch Paris* von Vincent Klink empfohlen. Erhellend ist auch Christine Otts knappes Resümee zum «französischen Gastromythos».

Merci: Frankreichs *chefs* danke ich für inspirierende Erlebnisse sowie die Abdruckgenehmigungen für insgesamt 30 Originalrezepte, die 15 Jahrhunderte Kochgeschichte lebendig und nachkochbar werden lassen.

Meine besondere Verbundenheit gilt Manuela Wolf, die mich auf Recherchen begleitete und sich Zeit nahm, meinen Text gedanklich zu straffen und um manch geistvolle Wendung zu bereichern. Ellen Katja Jaeckel sorgte für das französische Feintuning. Johannes Frimmel, Johannes Bucej und Annette Rudolf machten sich die Mühe, mein Manuskript zu lesen und durch kundige Anregungen zu verbessern. Für ergötzliche Privatissima Dank sagen möchte ich Hans Ottomeyer. Wertvolle Informationen verdanke ich der Equipe des IEHCA in Tours sowie Inge Huber zum Thema Curnonsky.



Das perfekte Croissant



Die weißen Brigaden trauern um Paul Bocuse. Kathedrale von Lyon 2018

Ebenso angenehm wie inspirierend war die Zusammenarbeit mit meiner Lektorin Teresa Löwe-Bahners, mit Rosemarie Mayr und Jörg Alt. Ein Gruß geht an die Pariser Freunde Sylvine und Marc sowie an Evelyne in Tours und Françoise in Paris, deren Gastfreundschaft ich genießen durfte. Ein herzliches *salut* schicke ich an Bruno in Dijon, den Patron meiner französischen Lieblingsweinbar *Chez Bruno*.

Zutiefst bedaure ich, dass Raimund Bezold die Fertigstellung dieses Buches nicht mehr erleben durfte. Ich hoffe, etwas von seinem Esprit schwingt in den Zeilen dieses Werkes mit.

OBELIX À LA CARTE? GALLISCHE GENIESSER

Austern, Schnecken und Knochenmark. Leckerbissen der steinzeitlichen Paläo-Diät sind bis heute in Frankreich populär. An den atlantischen Küsten wurden prähistorische Halden von Muschelschalen gefunden, ähnlich zusammengeworfen, wie das immer noch hinter den Imbissstätten im berühmten Austernzüchterort Cancale in der Bretagne geschieht. Mit Faustkeilen zerschmetterte Tierknochen und Schädel belegen, dass die Ureinwohner eine Vorliebe für Hirn und Mark hatten. Französische Archäologen sprechen von der *bouillon gras*, der paläolithischen Vorläuferin der heutigen Consommé. Diese mittels glühender Steine in mit Bälgern ausgekleideten Gruben erhitzte fettreiche Suppe scheint am Anfang menschlichen Kochens zu stehen. Die Technik, Feuer zu machen, dürfte bereits ab 400 000 v. Chr. aufgekommen sein und ist durch die Fundstelle Terra Amata oberhalb Nizzas sicher für die Altsteinzeit belegt.

Detailliertere Hinweise auf carnivore Nahrung liefern Höhlenmalereien, vor allem die Grotte von Lascaux in der Dordogne, dem «schwarzen Périgord». Die Felszeichnungen (Datierung schwankt von 35 000 bis 15 000 v. Chr.) porträtieren eine Fülle von Wildtieren: Auerochsen, Wisente, Stiere, Hirsche, ein Nashorn, einen Bären und Wildpferde. Wenn auch bei einigen wie den Raubkatzen der schamanische Jagdzauber überwog, so dürfte es sich doch meist um Beutetiere gehandelt haben, die konkret verspeist wurden. In der Eiszeit, die bis ca. 10 000 v. Chr. dauerte, waren weite Zonen des heutigen Frankreich tundraartig vergletschert, so dass Jagd mit Speeren, Pfeilen oder Fallen die Hauptnahrung lieferte. Die Urfranzosen verzehrten auch Vögel, Murmeltiere, Biber und Dachse. Ergänzt wurde diese Kost durch Haselnüsse, Eicheln, Bucheckern, Johannisbeeren und Rhabarber sowie Vogeleier, die man mit Steingeräten aufbrach.

Begehrt war Wildpferdefleisch, wie Grabungen am Fuß der markanten Kalksteinklippe von Solutré oberhalb der Weinberge von Pouilly-Fuissé in Südburgund erwie-

Die Kelten sitzen auf trockenem Stroh und lassen sich ihre Mahlzeiten auf hölzernen Tischen servieren, die sich nur wenig über der Erde abheben. Ihre Speise besteht aus nur wenig Brot, aber einer großen Menge Fleisch, entweder gekocht, auf Holzkohle gebraten oder an Spießen. Sie essen sauber, aber nach Art der Löwen: Mit beiden Händen halten sie Fleischteile und beißen das Fleisch mit dem Mund ab ... Das Getränk der Reichen ist Wein aus Italien oder der Gegend um Marseille. Sie trinken ihn unverdünnt, aber manchmal geben sie doch etwas Wasser dazu. Die unteren Klassen trinken Weizenbier, zubereitet mit Honig.

POSEIDONIOS VON APAMEIA
(2./1. JAHRHUNDERT V. CHR.)



Oppida-Zivilisation aus Sicht des Figaro-Magazins

sen. Die Tiere wurden über den Felsen gehetzt und nach dem Todessprung geschlachtet – Steinzeitmetzger haben beim Abschaben des Fleisches bis heute sichtbare Einkerbungen an Pferdeknochen hinterlassen (ca. 8000–7000 v. Chr.). Würze erhielt das Fleisch durch an ihm klebende Aschereste – eine Vorläufertechnik für in Asche gewälzten Käse (*fromage cendré*)? Die Ausbeutung von Salzquellen, Minen und Meersalzsalinen und damit verbundener Salzhandel ist spätestens seit der Jungsteinzeit nachweisbar.

Im Zuge der neolithischen Revolution werden die Menschen ab dem 6. Jahrtausend v. Chr. sesshafter, schlachten nun häufiger Haustiere wie Schaf, Ziege, Schwein, Rind und auch Hunde. Wildpret von Bären, Auerochsen oder Wildschweinen macht nach Schätzungen anhand von Knochenfunden nur noch 1/5 der Fleischnahrung aus. Tierarten wie Ren und Wildpferd sterben infolge Klimawandels oder Bejagung in Frankreich aus. Die nacheiszeitliche Erwärmung ermöglicht Ackerbau mit Urgetreiden

wie Emmer und Einkorn (die mit Komposit-Geräten wie Silex-Sicheln geschnitten und auf Reibsteinen zu Mehl vermahlen werden). Grobkörnige Galetten werden auf heißen Steinen gebacken und sind häufig noch mit Stroh- oder Sandresten verklebt. Hülsenfrüchte wie Lupinen, Saubohnen und Kichererbsen, Gemüse wie Rettiche, Pastinaken und Feldsalat, Ölpflanzen wie Leinen und Raps, Gewürze wie Knoblauch, Kümmel, Kerbel und Senfsaat ergänzen den Speisezettel. Äpfel, Nüsse oder Pflaumen werden kultiviert. Neben Milch trinkt man *Hydromel* (Met) aus vergorenem Honig sowie fermentiertes Getreidebier und Obstwein. Lebensmittel werden durch Salzung oder Einlegen in Honig gelagert, Fleisch wird lange abgehängt (*faisandage*).

Ab dem 6. Jahrhundert v. Chr. ergänzen schriftliche Quellen die archäologischen Nahrungsbefunde. Den Schritt von der Urgeschichte zur Geschichte markiert die Gründungslegende der ältesten französischen Stadt, Marseille, die mit einem kulinarischen Ritual verbunden ist. Die Prinzessin Gyptis aus dem ligurisch-keltischen Volk der Segobrigen durfte sich ihren Gatten bei einem Kultmahl selbst aussuchen, indem sie dem von ihr erwählten Jüngling einen Trinkbecher reichte. Die überraschende Wahl fiel auf einen braungebrannten Gast, einen griechischen Seefahrer namens Protis, der aus Phokaia, einer ionischen Siedlung in der Nähe des heutigen Izmir stammte. Der gemeinsame Trunk stand als Symbol für die *cohabitation* und Verschmelzung indigener Populationen mit hellenischen Kolonisten. Die antiken Chronisten sind sich uneins, ob in dem Pokal Wasser war. Wie dem auch sei, die Phokäer

sollten Aufputschenderes ins Midi einführen: Reben und Wein. Marseille und Kolonien wie Antipolis-Antibes oder Nikaia-Nizza werden für Jahrhunderte das gallische Hinterland mit dem Prestigegetränk versorgen. *Vignoble*, das französische Wort für Weinberg, hat griechische Wurzeln bewahrt! Es handelt sich um eine volksetymologische Verschleifung des okzitanischen Begriffs *vinhobre*, der wiederum auf das hellenisch/lateinische *ampelophóros/vineoporus* zurückgeht. «Der erste Wein, der in Burgund getrunken wurde, war griechischer Wein aus Marseille», spitzt es Sir John Boardman, der britische Doyen der Klassischen Archäologie, zu und stützt sich dabei auf antike Autoren wie Dionysios von Halikarnassos: «In dieser Zeit kannten die Gallier weder Wein aus Trauben noch Öl, wie es unsere Olivenbäume liefern, aber sie verwendeten statt Wein eine ekelerregende Flüssigkeit, die aus in Wasser faulender Gerste gewonnen wird, und statt Öl ranziges Schweinefett, abstoßend wegen seines Geruchs und Geschmacks.»

Das spektakulärste Beispiel für diesen Kulturtransfer ist der 1,64 m hohe Krater von Vix. Dieses größte Mischgefäß der Antike, das theoretisch 1100 Liter Wein fassen konnte, wurde in einem nordburgundischen Frauengrab gefunden. Angesichts seiner Überdimensionalität ist er wohl eigens als Protzobjekt für gallische Kundschaft, die die Zurschaustellung öffentlicher Bankette liebte, gegossen worden. 2014 wurde in Lavau bei Troyes ein weiteres Fürstengrab freigelegt, das kostbarstes griechisches und etruskisches Trinkgeschirr, darunter eine goldgefasste attische Weinkanne, birgt. Ein euphorischer später Zeuge dieser kulinarischen Hellenisierung Südfrankreichs ist der römische Historiker Justinus: «Von den Griechen lernten



Forscherteam in der Grotte von Lascaux, historische Fotografie



Eheanbahnung à la gauloise. Gyptis reicht Protis den Vermählungsstrunk.

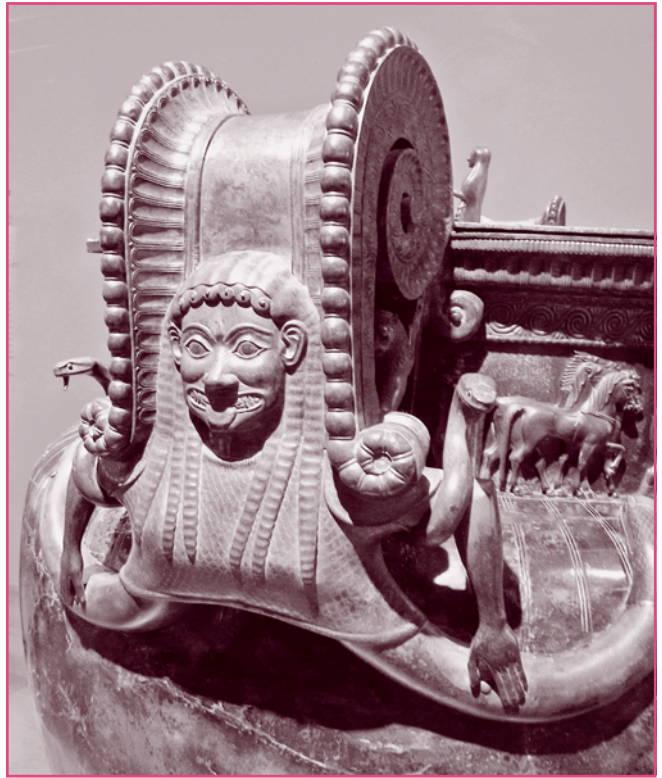
die Gallier einen zivilisierten Lebensstil, und sie gaben ihre barbarische Lebensweise auf. Sie begannen ihre Felder zu bestellen und ihre Städte mit Mauern zu umgeben. Sie gewöhnten sich sogar daran, nach Gesetzen zu leben, statt Waffengewalt zu gebrauchen, und begannen, Weinreben und Oliven anzubauen. Ihr Fortschritt im Verhalten und Wohlstand war so großartig, dass es aussah, als wäre Gallien ein Teil Griechenlands, und nicht, als hätte Griechenland Gallien kolonisiert.» Analysen von Speiseresten haben ergeben, dass vor 2500 Jahren wohl schon ein Vorläufer des französischen Nationalgerichts *à la grecque* geköchelt wurde: Huhn, aus Kleinasien durch die Phokäer nach Südfrankreich eingeführt, in griechischem Wein geschmort. Der erste *coq au vin*!

Über Kost und Speisesitten Galliens vor der Eroberung durch Caesar gibt es keine einheimischen schriftlichen Quellen – die druidische Kultur setzte nicht auf Texte, sondern Memorieren der religiösen und weltlichen Lehren. Wir müssen uns durch griechische und römische Zitate, die oft in enormem zeitlichen und geographischen Abstand niedergeschrieben wurden, ein von ethnologischen Klischees dominiertes Bild früher Ernährungsgewohnheiten machen. So gelten die keltischen Gallier, die ab dem 6. Jahrhundert, wohl aus dem Donauraum kommend, das heutige Frankreich besiedeln, als heftige Zecher. Sie lieben ungehopftes Bier und unvermischten Wein, dem sie als Stimulanz vor dem Kampf zusprechen. Getrunken wird aus importierten Metallbechern, aber auch aus Auerochshörnern oder silberbeschlagenen Schädelknochen. Auf «Barbarenart» sitzen sie auf Wolfs- oder Hundefellen, anstatt bei Tische zu liegen und veranstalten tagelange Gastmähler, bei denen Frauen gleichberechtigt teilnehmen.

Grabungen haben dies partiell bestätigt. Es wurden gedrechselte Tischchen und riesige Knochendepots gefunden, die sich als Schlachtreste dieser Festmähler, zu denen sich vermutlich nur eine ausgewählte Oberschicht zusammenfand, deuten lassen. Eisenzeitliche Bratspieße, Grillzangen, lange zweizackige Fleischgabeln und bis zu 80 l fassende *chaudrons* (Metallkessel), die an Ketten und Haken über offenem Feuer aufgehängt wurden, sind häufig belegt. Verblüffend ist die Omnipräsenz von Weinamphoren bis weit ins Binnenland, von denen Hunderttausende – zum Teil (rituell) zerschlagen – gefunden wurden. Ganze Römerstädte wie Toulouse oder Chalon-sur-Saône fußen auf Amphorenschutt. So hat die Wissenschaft zu Recht den Begriff *L'âge du vin* – das Zeitalter des Weins – für die Spanne vom 5. Jahrhundert bis 1. Jahrhundert v. Chr. geprägt. Dieses unentbehrliche Luxusgetränk wurde ab dem 4. Jahrhundert auch aus Spanien und Italien bezogen und vermutlich mit britischem Zinn, baltischem Bernstein oder Sklaven bezahlt – als Wechselkurs galt ein Sklave gegen eine

Amphore! Ein weitverzweigtes Netz der Flussschifffahrt auf Rhône, Seine und Loire einschließlich Treidelpfaden ermöglichte die Ausbreitung von Weinkontoren bis weit ins Hinterland der «langhaarigen» freien *Gallia comata*. Wer die Rhönemündung kontrollierte, besaß enorme Handelsvorteile.

Wie steht es mit den Wildschweinen, die Obelix und sein Kumpan Asterix so leidenschaftlich in den solide recherchierten Comic-Heften verschmausen? Gallische Bronzestatuetten von Ebern belegen, dass das kampfbereite Tier hohes Prestige als Trophäe und Heroensymbol genoss. Beim wichtigsten altirisch-keltischen Fest, dem Samhain am 1. November, wird der Wald- und Sommergott Esus in Gestalt eines geopfertem Ebers verzehrt. Archäologische Befunde bestätigen diese kulinarische Esoterik kaum. Ein beliebtes Festessen waren eher Schweinsköpfe und Hundefleisch. Der Anteil an Wild hatte sich zur Zeit der Eroberung Galliens durch Caesar auf erstaunlich geringe drei Prozent eingependelt – Jagd diente eher dem Prestige als der Nahrungsbeschaffung. Denn die gallischen «Barbaren» waren seit dem 4. Jahrhundert v. Chr. längst sesshaft geworden und hatten ausgefeilte Techniken des Ackerbaus wie eine von Ochsen gezogene Erntemaschine, die sogar die Römer bewunderten, entwickelt. Sie pflanzten Hülsenfrüchte wie Linsen, Erbsen oder Ackerbohnen an, die sie mit Graupen oder Hirse zu Breien und Eintöpfen kochten. Sie hatten Städte mit Mauern, gezimmerten Gebäuden und Kultstätten angelegt, die Caesar als *oppida* bezeichnete. Kennzeichen dieser *oppida*-Zivilisation war eine weitverzweigte Arbeitsteilung, die sich auch auf die Lebensmittelproduktion erstreckte. Eigene Münzprägungen erleichterten Geldhandel und Warentausch. Es gab Bäckereien, die Mehl aus Dinkel, Emmer oder Nacktweizen zu Fladen verbuhen und Metzgereien, wo Würste und Schweinehälften gepökelt wurden. Keramiksiebe sind Indizien für die weitverbreitete häusliche Herstellung von Käse. Bemerkenswert war die differenzierte Küchenausstattung der Haushalte: Ab dem 3. Jahrhundert v. Chr. wurden einheimische Kammstrichtöpfe aus besonders wärmeleitfähigem schwarzen Graphitton Mode – geflickte Exemplare belegen hohe Wertschätzung. Neben Messersets hat man römische Importkeramik, sogenannte *terra sigillata* ausgegraben.



*Aus dem hellenischen Süditalien nach Burgund?
Volutenkrater von Vix mit Medusa-Haupt*

Caesars *De bello gallico* vermittelt jedenfalls den Eindruck einer entwickelten Krieger-, Agrar- und Handwerker-gesellschaft, die im gefühlten Überfluss lebte, so dass selbst die zusätzliche Versorgung der Besatzungstruppen selten ein Problem zu sein schien. Es gibt archäologische Beweise, dass teilweise mehr Tiere geopfert wurden, als man verzehren konnte, was sich mit sagenhaften Berichten von Keltenfürsten deckt, die ihren Stamm angeblich ein ganzes Jahr lang freihielten.

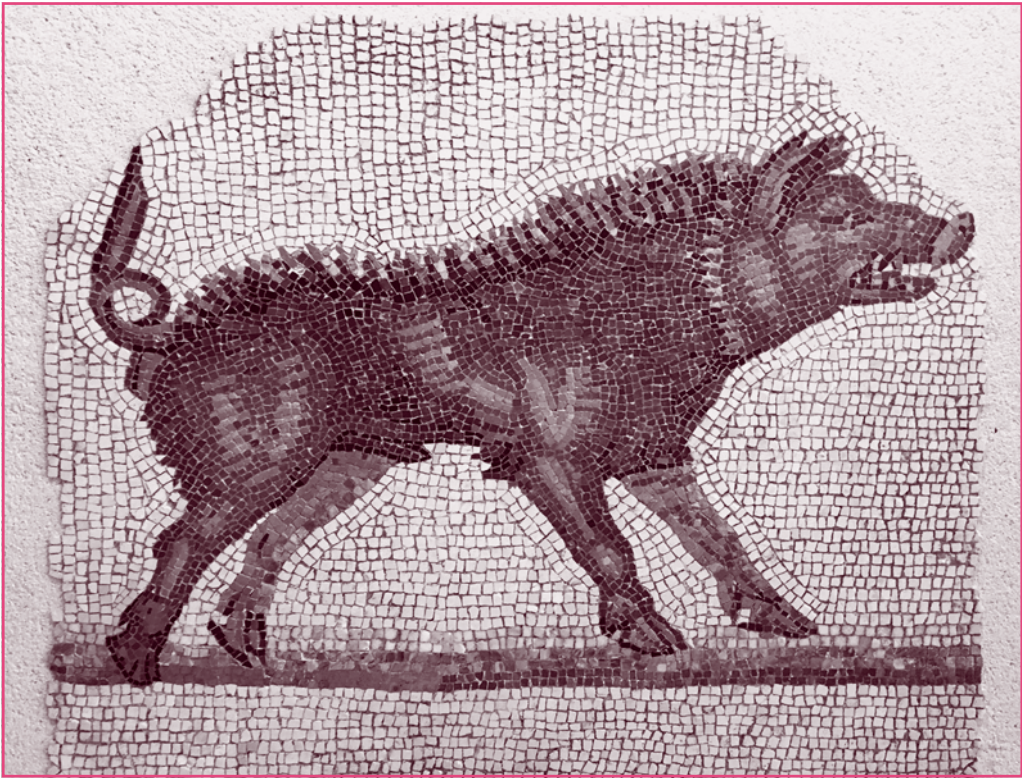
Die römische Eroberung und Akkulturation Galliens vollzieht sich in mehreren Etappen. Während die «diesseits der Alpen» gelegene Poebene als *Gallia cisalpina* schon um 200 v. Chr. Teil des Imperiums wurde, annektierten die Legionen infolge eines Beistandspakts mit Massilia erstmals ab 125 v. Chr. südfranzösisches Territorium. Die Provinz *Gallia transalpina* mit der Hauptstadt Narbonne, einer römischen Gründung, sollte der Provence ihren Namen hinterlassen. Mit den Kolonisten wurden auch römische Produkte im Midi heimisch. Im *ager narbonensis* wurde durch Veteranen der Weinbau forciert, an den Küsten die Fischsauce *garum* oder *liquamen* fermentiert. Eine in London gefundene Amphore wirbt mit der Herkunft aus Antibes: LIQUAM(en) ANTIPOL(itanum) EXC(cellens)! Eine antike *appellation d'origine*.

Die definitive Unterwerfung ganz Galliens erfolgt 58–51 v. Chr. durch Caesars Truppen.



Amphorenfund im Musée d'Archéologie Méditerranéenne in Marseille.

Da sich an der Grenze zu Germanien siedelnde keltische Stämme wie die Nervier dem für die Römer einträglichen Weinimport verweigert hatten und 52 v. Chr. zu Beginn einer Revolte Weinhändler in Orléans als Kollaborateure attackiert wurden, ist der Konflikt als Handelskrieg interpretiert worden, um neue Absatzmärkte zu erschließen. Wie dem auch sei, das neueroberte Gallien romanisiert sich zügig, auch weil den Oberschichten der Erwerb des römischen Bürgerrechts zugestanden wird. Bereits im 1. Jahrhundert n. Chr. sind die gallischen Provinzen fest integrierter Bestandteil des Imperiums und stellen mit Claudius, der in Lugdunum (Lyon) das Licht der Welt erblickte, den ersten nicht in Italien geborenen Kaiser. Damit einher geht eine kulinarische Romanisierung, die am importierten Tischgerät und der Einrichtung von Speisezimmern (*triclinia*) abzulesen ist. Neuerung ist die Verbreitung des Gartenbaus mit bisher unbekanntem Früchten und Gemüsen: Rotkohl, Lauch, Feigen, Pfirsiche, Aprikosen, Walnüsse. In von Sklaven bewirtschafteten Landgütern (*villae*) wurde der Anbau von Oliven und Wein forciert – in Gassin bei Saint-Tropez wurzelt



Auf Krawall gebürstet: Mosaiker aus Saint-Romain-en-Gal, 3. Jh. n. Chr.

ein zweitausendjähriger Olivenbaumveteran aus dieser Epoche. An Knochenfunden abzulesen ist, dass die Römer größere, arbeitsfähigere Haustierrassen einführten und Rindfleisch an Beliebtheit Ziege und Lamm ablöst. Ragouts, Gemüse und Brot ersetzen Getreidebreie und die einstigen Schlachtfeste. Und natürlich öffneten wie in Italien *tabernae*: Die älteste Taverne Frankreichs (von der nur noch Grundmauern, Feuerstellen, Reste einer Sitzbank und italische Gefäße nachweisbar sind) wurde vor ein paar Jahren publikumswirksam in Lattes bei Montpellier, dem antiken Lattara, ausgegraben. *Nil novi sub sole*: sogar B&B gab es schon. Auf einer in Lyon gefundenen Inschrift bietet ein gewisser Septumanus *hospitium cum prandio*, Unterkunft mit Frühstück, an.

Insgesamt bleibt es schwierig, ein speziell gallo-römisches Profil der antiken Küche herauszuarbeiten, auch wenn man schon bald Delikatessen wie Rotbarben aus Marseille, atlantische Austern und Schinken exportierte. Gänse wurden aus der Picardie bis nach Rom getrieben – eine erstaunliche Marschleistung. Plinius verrät, dass drei gallische Frischkäse bei römischen Gourmets in Mode seien, darunter der von Nîmes. Der Ziegenkäse hingegen schmecke streng wie Medizin – ein früher Hinweis auf den *haut goût* affinerer Milchprodukte? Auch der Weinbau entlang der klimageschützten Flusstäler expandierte so erfolgreich, dass Kaiser Domitian 92 n. Chr. das Abholzen von provenzalischen Reben anordnete, um die Konkurrenz kleinzuhalten.



Nationalheld: Vercingetorix-Koloss in
Alise-Sainte-Reine, 1864

Die geographische Silhouette von *La France viticole*, der modernen Weinbaunation Frankreich, ist bereits in der römischen Antike vorgeprägt. Die zukunftssträngige Technologie des robusten Holzfasses statt der zerbrechlichen Amphore (oder dem Lederschlauch) ist der entscheidende gallisch-rätische Beitrag zur Weinbauhistorie. Notfalls lassen sie sich auch als Waffen einsetzen: 51 v. Chr. rollen Freiheitskämpfer in Uxellodunum zur Verblüffung der Verteidiger brennende Holzfässer auf ein römisches Fort zu.

Gallien wurde für Jahrhunderte nach Italien das zweite konstitutive Kerngebiet des Imperium Romanum. Wie stark diese Amalgamisierung nach dem Zusammenbruch der Reichseinheit nachwirkte, lässt sich daran ablesen, wie intensiv das Land trotz der Umwälzungen durch Christentum und Völkerwanderung an antiker Ernährungsmentalität festhielt. Ein prominenter Zeitzeuge dieser kulinarischen Symbiose ist der hochgebildete Politiker, Austernliebhaber und Weinbergsbesitzer

Ausonius (309–394) aus Burdigala, nach dem heute noch das Weingut Château Ausone bei Bordeaux benannt ist. In seinem Reisegedicht *Mosella* schwärmt er in römischer Schlemmermanier von den köstlichen Fischen der Mosel.

Aus der Merowinger-Epoche sind zwei Manuskripte überliefert, die als die letzten spätantiken Kochbücher gelten können, andererseits aber Tendenzen zur Fusion gallo-römischer und fränkischer Kochvorlieben aufweisen und den Übergang zur frühmittelalterlichen Küche einleiten. Der byzantinische Arzt Anthimus wurde vom Ostgotenkönig Theoderich als Botschafter zu Theoderich I. (511–533) gesandt, der das austrasische Gebiet um Metz und Reims beherrschte. Für diesen Fürsten verfasst Anthimus seinen Brief *De observatione ciborum* (Was beim Speisen zu beachten ist), in dem er innovativ Rezepte und medizinische Ratschläge kombiniert. Man kann diesen Text bei aller Vertrautheit mit der mediterran-antiken Küche auch als diplomatische Apologetik fleischreicher fränkischer Speisesitten lesen: So wird Speck, «für den die Franken eine unbezwingliche Vorliebe haben», erlaubt, ebenso melkwarme Milch, Käse und Bier. Statt der Fischsauce *garum* werden Gewürze wie Ingwer, Nelken und Kostwurz empfohlen. Schweinenieren und römischer Honigwein tauchen ebenso auf wie Rezepte, die sich als Vorläufer von Bouillon, Hecht-Mousseline oder *œufs à la neige* lesen lassen. Ebenfalls ins frühe 6. Jahrhundert datiert werden die *Apici excerpta* des Vinidarius, die in einer einzigen Pariser Handschrift überliefert sind. Trotz des Verweises auf den römischen Kochbuchklassiker präsentiert der Ostgote in 31 Kurzrezepten neuartige auf Fleisch und Saucen konzentrierte Tipps. Darunter finden sich interessante Kombinationen