Zungenprobe in Nachbars Küche und Keller

REGION: Gourmet-Tour der Pamina-Volkshochschule führt in die elsässischen Paradiese für Feinschmecker

Von unserem Mitarbeiter
Rainer Fischer

„Kochen und Essen geht immer", beschreibt Ann-Birte Krüger von der grenzüberschreitenden Pamina-Volkshochschule in Weißenburg die Nachfrage nach den laufenden Kursangeboten. Während für die Bereiche „Kunst und Kultur", „Geschichte und Gesellschaft" oder „Sprachen- und Landeskunde" mitunter kräftig die Werbetrommel gerührt werden muss, sind Koch-Kurse und Weinseminare im Handumdrehen ausgebucht. Bei der „Gourmet Tour in die Paradiese für Feinschmecker Elsass und Lothringen" war sogar eine Zusatztour notwendig. Marktplatz regional war mit von der Partie.

Unser Bus ist zu einem Drittel mit Pfälzern besetzt, der Rest kommt aus Baden. Für die Elsässer sei das Angebot vielleicht zu teuer (45 Euro), vermutet Ann-Birte Krüger. Oder aber „sie reisen lieber ohne Organisation". Über Weißenburg und Lembach geht's Richtung Bitsch. Erste Anlaufstation ist Obergailbach, wo wir über die Herstellung von Entenleberpastete informiert werden. Vor der Fahrt hatte es einige böse Anrufe von Tierschützern in der Pamina-Zentrale gegeben. Denn nicht nur in Deutschland, auch in Nachbarländern wie Polen und der Schweiz ist „Gänse- und Entenstopfen" als Tierquälerei verboten.

Wir wollten uns ein eigenes Bild davon machen, aber viel zu sehen gibt es in Obergailbach nicht. Monsieur Eider stellt sich als „Bauer des Einmannbetriebes vor" und bittet uns in einen kleinen Raum, wo wir ein Video über das Entenstopfen sehen. Enten sind keine da, sie werden aus dem Elsass bezogen und gelangen nur für die letzten 15 Tage ihres Lebens nach Lothringen. Im „Labor", zu dem uns der Zutritt versagt bleibt, werden die Enten in Käfigen eingepfercht und morgens und abends mit Mais zwangsernährt, erklärt der Leberpasteten-Hersteller. Jeweils 300 Gramm werden mit einem Trichter in die Speiseröhre eingeführt. Das geschehe völlig schmerzfrei und ohne Verletzungsrisiko, widerspricht Monsieur Eider den Tierschützern. Nach und nach wird die Futtermenge auf das Doppelte gesteigert. Wenn die Leber sich dann auf etwa 500 oder 600 Gramm vergrößert hat, ist die Zeit des Schlachtens und der Pastetenherstellung gekommen.

Die Franzosen lieben die Pastete, auf dem Vorspeisenteller taucht sie als höchstens ein Zentimeter dicke Scheibe auf, garniert mit Pfeffer oder Weintrauben und begleitet von einem Gewürztraminer. Der Genießer führt ein Stück mit der Gabel zu Munde und lässt es schmelzen. Wir bekommen zwei Scheiben Pastete als Kostprobe mit einem Stück Baguette. Die Ansichten über den Geschmack sind geteilt, aber einige Kilo Pastete wandern über Eiders Theke. Für 100 Gramm zahlt man beim Erzeuger zwölf Euro. Die Preise im Handel können um bis zu 50 Prozent höher liegen.

Danach steht das Mittagessen im „Cheval Blanc" in Obersteinbach auf dem Programm. „Da war der Kohl früher oft", hört man beim Betreten des Lokals. Der Aral-Schlemmer-Atlas stellt das Restaurant mit zwei Kochlöffeln auf eine Stufe mit den südpfälzischen Lokalen „Beat Lutz" (Godramstein), „Zum Lamm" (Neupotz), „Schneider" (Dernbach) oder „Sonnenhof" (Siebeldingen). Das Drei-Gänge-Menü wird mit einem Salat und mit Ziegenkäse überbackenen Baguettescheiben eröffnet. Das anschließend servierte Hühnchen ertrinkt in einer schmackhaften Rieslingsauce, dazu werden geschabte Spätzle gereicht. Enttäuschend allerdings das Dessert: Gemischtes Eis, mit Farbstoff übersät, geschmacksneutral, darauf Sahnematsch. Auch der Service ist lieblos, keiner fragt, ob etwas fehlt, keiner, ob es geschmeckt hat. Der Bordeaux ist eiskalt und wird in der 0,3 Liter-Flasche mit Drehverschluss ungeöffnet vor den Gast gestellt. Man hat durchaus das Gefühl, eine unliebsame Busgesellschaft zu sein. Da ich als Letzter das Lokal verlasse, trifft mich noch die vorwurfsvolle Frage der Chefin: „Ist auch wirklich alles bezahlt?" Kein Dankeschön, kein „Auf Wiedersehen".

Genuss pur auf der Genusstour: Ziegencamembert und ein Stück Wildschweinschinken. —FOTO: KO

Weiter geht's nach Mattstall. Der Opa sitzt schon mit frisch gewaschenem Arbeitskittel, weißem Hemd und Krawatte auf der Bank und erwartet uns. Stolz erklärt er im Stall die Besonderheiten der Ziegenzucht, der Käseherstellung und der Vermarktung. 50 bis 60 Ziegen müsse man schon halten, um eine Familie ernähren zu können, sagt er, während im Laden Madame Grammes fleißig die Produkte verkauft werden. Die meisten haben sich durch die über die ganze Theke reichende Angebotspalette hindurchprobiert und sind begeistert von der Vielfalt, in der der Ziegenkäse hier angeboten wird und die für wirklich jede Geschmacksrichtung etwas bietet. Die Mär vom Ziegenkäse, der streng schmeckt, ist längst vergessen. Dazwischen noch ein Stück Ziegencamembert und ein Stück Wildschweinschinken – die Reisegruppe ist begeistert und dankt es mit fleißigem Kauf. In Weißenburg gibt es die Erzeugnisse auf dem Markt, aber auch direkt auf dem Hof. „Wir haben immer geöffnet", sagt Madame Grammes.

Von den vielen Kostproben gefüllt, schreit der Magen nach Hilfsmitteln für die Verdauung. So kommt der Abschluss der Tour bei der Destillerie Hoeffler in Lobsann äußerst passend. Der Chef erklärt uns, dass er noch nach dem doppelten Brennverfahren arbeitet, um beste Qualität zu erzielen. Dabei wird beim Destillieren „Vorlauf" und „Nachlauf" ausgesondert und nur der so genannte „Hauptlauf" behalten, um die höchste Reinheit zu erreichen.

Der Hauptlauf wird dann etwa ein Jahr in Edelstahlbehältern oder Eichenfässern bis zur Reife gelagert. Sein Angebot, aus den über 30 Sorten Schnäpsen und Likören nach Herzenslust und ohne Mengenbegrenzung zu kosten, wird gerne angenommen – und zahlt sich in barer Münze aus. Monsieur Hoeffler ist hocherfreut über die Einkaufslust der Gesellschaft und kommt noch in den Bus, um sich persönlich zu verabschieden.

Interessant war die Gourmet-Tour für mich auf alle Fälle. Trotz oder gerade auch wegen der unterschiedlichen Eindrücke. Meinte man noch vor Jahren, ins Elsass fahren zu müssen, um gut essen zu können, sind diese Zeiten längst passé. Der klangvolle Namen der elsässischen Gastronomie hat nicht zuletzt durch heftige Kritiken in den Restaurantführern stark gelitten. Einige Spitzenlokale konnten sich ihren Ruf zu Recht erhalten, andere haben den Wandel noch nicht erkannt oder wollen ihn noch nicht realisieren.

Dagegen hat die Gastronomie in der Pfalz und in Baden mächtig an Boden gewonnen. Und auch die kleinen Direktvermarkter im Elsass ebenso wie in der Pfalz sind längst dahinter gekommen, dass sich in den Marktnischen mit Freundlichkeit und Qualität immer noch Geld verdienen lässt...

INFO

— *Pamina-Volkshochschule in Weißenburg, Elsass, Telefon 0033 3889 49564, Fax 00333 8894 949570, Email: upt@free.fr, Internet: www.upt.free.fr. Das neue Programm ist auch bei der Kreisvolkshochschule und ihren örtlichen Volkshochschulen erhältlich.*