



## *Kulinarische Kulturbegegnung*



Louis Jansen van Vuuren, Hardy Olivier, Anet Pienaar

### **La belle vie. Schlemmen und Genießen in Frankreich**

Gerstenberg 2013/2016 · 434 Seiten · 15,00 · 978-3-8369-2753-6



Kochbücher, Bücher über Kochkunst und kulinarische Lebensart sind immer auch kulturvergleichende Bücher. Ein Buch über die französische Küche führt uns in eine ganz andere Kultur. Für *La belle vie* gilt dies im mehrfachen Sinn. Es führt uns nicht nur nach Frankreich, wir erleben Frankreich, seine Küche, seine Lebensart durch die Augen von weißen Südafrikanern, die sich in Frankreich niedergelassen haben. Da spürt man bei der Lektüre immer wieder, besonders natürlich, wenn es um die Sprache geht. Dazu lesen wir: „Wir Afrikaaner neigen dazu, die Worte aus der Kehle zu gurgeln, den Franzosen dagegen fließen sie aus dem vorderen Gaumen. Mit vorgestülpten Lippen pusten sie die geistreichsten Plaudereien in die Luft.“ (S. 273) Andere Stellen könnten hier präsentiert werden. Was ich nicht tun werde, ich überlasse es jedem Leser, diese Seite des Buches zu erkunden. Wobei noch erwähnt werden soll, dass es nicht ganz billig ist, sich als Südafrikaner in Zentralfrankreich ein kleines Schlösschen zu kaufen, auch nicht für Menschen anderer Nationen. Geld spielt für die Autoren keine Rolle, und wenn sie Weine für ihren Weinkeller kaufen, dann nur die besten: Pomerol,



Château Margaux, Château Lafitte usw. (S. 43) Ein bisschen snobistisch ist manches schon in diesem Buch...

Bei den Autoren handelt es sich um den Künstler Louis Jansen van Vuuren und den Küchenchef Hardy Olivier. Mit von der Partie ist die Innenarchitektin Anet Pienaar, die sich ganz in der Nähe, im Limousin, ihr eigenes Ferienhäuschen hat bauen lassen. Diese Drei erzählen von dem Abenteuer, sich als Ausländer in Frankreich niederzulassen. Ganz allgemein gilt: „Es war vom ersten Moment an offensichtlich, dass in Frankreich manches sehr anders ist.“ Ich kann dies ein wenig nachvollziehen, denn ich habe auch mal zwei Jahre in Frankreich gelebt. Ich konnte zwar kein Schlösschen kaufen, aber auch das Anmieten einer Zweizimmerwohnung in Paris ist nicht ganz einfach, und ich hatte ähnliche Probleme mit Behörden, Handwerkern usw. Und bei vielem, von dem in diesem Buch berichtet wird, kann ich nur beipflichten, z. B. wenn hier ein Oberkellner vorgestellt wird: „Er war arrogant und etwas schroff, typisch französisch eben.“ (S. 45) Ja, solche Franzosen trifft man nicht selten. Dann treffen sie ganz liebenswürdige Menschen. Das ist Kulturbeggnung, man muss auch bereit sein zu lernen. Wie man etwa eine Champagnerflasche richtig öffnet (S. 16) oder wie man richtig das Küsschen zur Begrüßung oder zum Abschied gibt. Nur nicht auf den Mund! (S. 17) Diese Geschichten sind ehrlich, amüsant und auch lehrreich, zu empfehlen etwa vor eine Reise nach Frankreich. Auch ein Trödelmarkt ist in Frankreich etwas anders, wie man hier erfahren kann. (S. 259–262) Und der französische Nationalfeiertag am 14. Juli wird ganz anders gefeiert als Nationalfeiertage in anderen Ländern. Da wird unter Umständen bis zum Morgenrauen Akkordeon gespielt und getanzt. (S. 285–289)

Zwischen diese vergnüglichen Geschichten ist immer wieder ein Rezeptteil eingeschoben, der mehr oder weniger mit dem zu tun hat, was erzählt wurde. Anet erzählt von Bäckern und vom Brot in Frankreich, dann folgen Rezepte für eine Brioche, ein Vollkornbrot und für die berühmten Madeleines. Marcel Proust, der in seinem Roman *Auf der Suche nach der verlorenen Zeit*, ausgehend vom Geschmack dieses Gebäcks, seine ganze Kindheit wieder auferstehen lässt, kommt natürlich auch zur Sprache; und die Legende, wie dieses Rezept entstanden ist. (S. 349) Hier haben wir relativ einfache Rezepte, auch andere Speisen sind, wie es scheint, leicht nachzukochen: etwa der Schokoladenkuchen (S. 215), oder die Seezunge (S. 279) oder das Rinderfilet (S. 305), für das man, wie hier verlangt, nicht unbedingt Fleisch vom Charolais-Rind nehmen muss. Für andere Rezepte braucht man exquisite Zutaten und eine gewisse Kocherfahrung. Etwa für die „Royale de foie gras mit Morchelsauce“ (S. 167) oder für die „Charlotte à la Creuzette mit roten Früchten und Beeren“. (S. 403) Ich halte mich lieber an die einfachen Rezepte, der Schokoladenkuchen ist mir schon ganz gut gelungen. Andere Leser werden sich auch an die Meisterstücke der französischen Kochkunst wagen. Durch die schönen Fotos von Inge Prins bekommt man auf jeden Fall Lust, diese Rezepte auszuprobieren.

Zwei Hinweise zum Schluss: Das Buch ist erstmals 2013 erschienen und kostete damals 36 €, jetzt ist es für 15 € zu haben. Das Schlösschen existiert wirklich, man kann dort heute Koch- und Kunstkurse besuchen (Informationen unter [www.lacreuzette.com](http://www.lacreuzette.com)).