

ELSASS À LA CARTE

„Es gilt!“, sagen die Elsässer, wenn sie einander zuprosten. Sie tun das ausgiebig und haben auch allen Grund dazu. Ihre leichten bis üppigen Weine – es sind vornehmlich weiße – sind völlig zu Recht weltberühmt, und ihre Küche ist, sagen wir so, sehr herzhaft. Auch kulturell ist das Grenzland Elsass, in dem sich französische mit deutschen Einflüssen verschmolzen haben, ebendeshalb überaus ergiebig. Und die romantischen Ortschaften mit ihren eng zusammengedrängten Fachwerkhäusern und ihren Wäldern und Weingärten ringsum sollte man schon gar nicht versäumen. Text: Harald Sager Fotos: Elsass Tourismus, Harald Sager



Foto: C. Fleith

Wenn ich an das Elsass zurückdenke, das ich vor ein paar Wochen besuchte, habe ich vor allem zwei Bilder vor meinem geistigen Auge: das Innere diverser gotischer Kirchen, kaum verwunderlich; und mich selbst beim Schwenken von Weingläsern. Ebenfalls nicht wirklich überraschend. Man möge daraus nichts Schlechtes über mich ableiten: Ich war natürlich streng *on duty* unterwegs, kostete mich durch die ausdrucksstarken Elsässer Gewächse und befand mich im Übrigen in einer Runde, in der keiner den Wein verachtete. Und während wir so die Gläser lässig aus den Handgelenken heraus schwenkten, als wären es kleine Lassos, gingen wir wichtigen Fragen nach wie jener, ob man das aus Gründen der Bouquet-Entfaltung nun eher in linker oder in rechter Richtung tun sollte, denn schließlich gebe es ja auch links- und rechtsdrehendes Yoghurt. – Man sieht schon, es war eine fröhliche Runde. Wir hatten aber auch viel Gelegenheit zum fröhlichen Beisammensitzen, denn wir verbrachten während unserer drei Tage im Elsass eine Menge Zeit in Gasthöfen und Restaurants: Essen und Trinken, und zwar ausgiebig, genussreich und ohne jede Eile sind hier ein großes Thema. Und wie sagt man doch? „When in Alsace, do as the Alsatians.“

Kaum in Straßburg angekommen, überquerten wir daher auch schon die Ill, deren Seitenarme die Innenstadt umschließen, ließen das berühmte Münster links liegen und steuerten direkt auf die Maison Kammerzell zu.



Foto: Airdiasol - Rot

Straßburger Ansichten: Die Seitenarme der Ill umschließen die Altstadt. Das Münster ist kaum je zu übersehen, es war jahrhundertlang das höchste Bauwerk der Erde.



Foto: C. Fleith

Straßburg; die astronomische Uhr im Münster. Die malerischen Orte St. Hippolyte und Kaysersberg an der Weinstraße; Schloss Wangenbourg (gegenüberliegende Seite).



Foto: Alain Kauffmann



Foto: Laure Gautherot



Foto: CUS-Engel

Ein altherwürdiges Haus aus dem Jahr 1427, das sich wie angeklebt an sein größeres, jüngeres Nachbarhaus schmiegt, schmal, mit Fachwerk, steilem Dach und drei Stockwerken versehen, in denen gehobene Elsässer Küche und ein guter Blick auf den Münsterplatz geboten wird. Man sitzt in gewölbartigen Räumen mit Fresken an den Wänden und Butzenscheiben als Fenster und lässt sich Dinge servieren wie Sauerkraut mit dreierlei Fisch (eine Spezialität des Hauses), Huhn in Rieslingsauce (*coq au Riesling*) oder Baeckoeffe (ein Fleischeintopf in der Terrine). Gänse- bzw. Entenleber (*foie gras d'oise bzw. de canard*) natürlich auch, und jeder Elsässer (wie überhaupt jeder Franzose) kann Ihnen detailreich erklären, worin sie sich unterscheiden (Erstere ist feiner, weicher, glasiger). Und niemand macht sich ein schlechtes Gewissen daraus.

Als ich einem Koch schilderte, dass in unseren Breiten Gänseleber auf

Speisekarten schwer zu finden sei, konnte er es kaum glauben.

„ES GILT!“

Am Abend dann ging es ins „Aux Armes de Strasbourg“ (vulgo „Stadtwappe“), ein volkstümliches Gasthaus mit karierten Tischtüchern und Täfelungen. Der Wein kam in bauchigen Gläsern mit langen grünen Stielen, wie sie für das Elsass typisch sind. Natürlich tranken wir auch Bier – das Elsass ist schließlich der größte Bierproduzent Frankreichs, größte Brauerei ist Kronenbourg – und prosteten uns alle Augenblicke zu. Den Prostspruch „Es gilt!“ hatten wir nämlich noch nicht gekannt.

Überhaupt fühlten wir uns wie in einer badischen, schwäbischen oder fränkischen Gaststube. Wozu nicht zum Geringsten die herzhafteste Kost beitrug. Ich selbst übernahm das Elsässer Paradegericht „Choucroute“, Geselchtes, Speck, Würstchen und Sauerkraut, eine



Foto: Christophe MEYER ADT HAUT-RHIN



Foto: Hueber ADT HAUT-RHIN

Art Schlachtplatte also, nur dass das Kraut in Weißwein gekocht wird. Rings um mich wurden Pressköpfe, Waedele (Schweinschaxen), Fleischküchle (Fleischlaibchen), Rollschinken und ähnliche Deftigkeiten gereicht – das Elsass ist nicht gerade als Ursprungsort der neuen leichten Küche bekannt geworden.

So viel zu unserem ersten ausgedehnten – beinahe sich berührenden – Mittags- und Abendprogramm. Ach ja, und in der kurzen Zwischenzeit sahen wir uns die Stadt an. Allen voran das obligatorische Münster, das ja auch kaum zu übersehen ist: Bis 1874 war es, wie uns erzählt wurde, das höchste Bauwerk der Erde (142 m). Der massive gotische Sandsteinbau – dem markant ein Turm fehlt – ist so etwas wie der Hirte der Altstadt und angeblich selbst vom Schwarzwald aus noch sichtbar. Bemerkenswert die übergroße Rosette und der aufstrebende Elan des Baus (wie schon Goethe erkannte, der zwischen 1770 und 1771 hier studierte). Und die astrono-

mische Uhr in einem der Querschiffe, die im 16. Jahrhundert von einem, wie könnte es anders sein, Schweizer Uhrmacher ausgeführt wurde. Drei Jahrhunderte später wurde dann das Uhrwerk ausgetauscht und um etliche astronomische Leckerbissen erweitert, deren staunenswertester wohl die Nachbildung des so genannten Weltenjahrs (ein etwa 25.900 Jahre währendender stellarer Zyklus) ist.

BIKULTURELLES ELSASS

Die Altstadt selbst ist ein Sammelsurium verschiedener Stile: Viel deutsche Gotik und Renaissance findet sich da, mit Fachwerk und hohen Spitzdächern mit zahlreichen Luken (Gauben) darin. Diese waren übrigens ein Zeichen von Wohlstand: Die Speicher der Kaufmannshäuser befanden sich unterm Dach, die Luken dienten der Belüftung. In alter Zeit zählten die Berechnenden unter den heiratswilligen jungen Männern erst die Zahl der Dachluken, ehe sie sich das

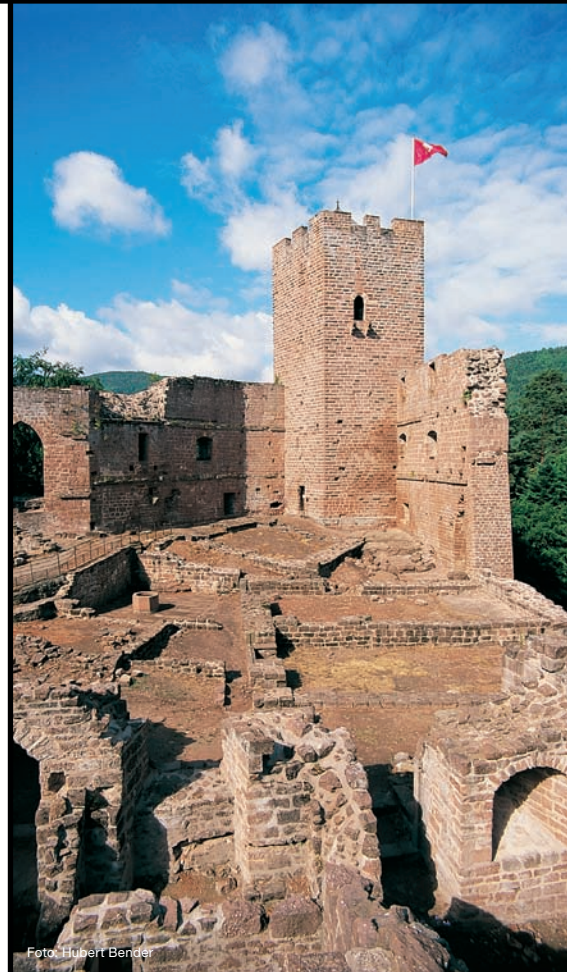


Foto: Hubert Bender

Erstes Haus am Platz: Maison Kammerzell am Straßburger Münsterplatz. – Warum der Flammkuchen (*tarte flambée*), wie ihn beispielsweise Didier Roeckel in der „Couronne“ zubereitet, nicht ebenso weltbekannt geworden ist wie die Pizza, ist ein ewiges kulinarisches Rätsel.



Mädchen, das dort wohnte, näher ansahen. – Seite an Seite mit der Gotik stehen elegante Häuser des französischen Barock und Klassizismus. Und dann wieder Wilhelminik. Das erklärt sich aus der bikulturellen Geschichte des Landes. Tatsächlich war das Elsass, grob gesprochen, ursprünglich Teil des deutschen Reichs, ging dann aber im Gefolge des Dreißigjährigen Kriegs an Frankreich über, ehe es von 1871 bis 1918 (zusammen mit Lothringen) wieder an Deutschland zurückfiel. In der Zwischenkriegszeit wurde es wieder französisch und ist das, nach einem nationalsozialistischen Zwischenspiel, seit 1945 bis heute.

Viele Orte tragen altertümliche deutsche Namen, wie etwa Hunspach, Hunawehr oder Riquewihr. Diese romantischen Ortschaften des Elsass, allen voran Kaysersberg und Eguisheim, sind für sich selbst schon ein Reiseziel: Eng zusammengedrängte Ortschaften voll uralter Fachwerkhäuser sind das, wohlhabend, blitzsauber, überreich mit

Blumenrabatten dekoriert und in eine lieblich hügelige Landschaft aus Wäldern und Weingärten gestellt. Neben der bekannten „Route des vins“, der Weinstraße, ist auch die „Route des villages typiques“ (Route der typischen Elsässer Dörfer) als solche markiert: Sie ist automobil befahrbar, aber vor allem als Fahrradrouten ein Gewinn.

Die Elsässer selbst haben ebenfalls großteils deutsche Namen, sprechen aber mehrheitlich Französisch. Wie sehen sie sich selbst? Wen immer ich fragte, antwortete: „Als Erstes als Elsässer, als Zweites als Franzosen. Als Deutsche nicht!“ Tomi Ungerer, weltbekannter Zeichner und gebürtiger Straßburger, sagte, indem er auf die deutsche Ordnungsliebe und das französische Laissez-faire anspielte, so: „Wir sind lieber die Deutschen Frankreichs als die Franzosen Deutschlands.“ Deutsch wird als erste Fremdsprache unterrichtet, jeder versteht es und kann es sprechen (wenn er das auch nicht

immer unbedingt will). Auf dem offenen Land hingegen ist Elsässisch – es hört sich an wie das Badische und ist ein alemannischer Dialekt – durchaus noch sehr verbreitet. Wie man weiß, ist das Alemannische gar nicht so leicht zu verstehen, weshalb ich es vorzog, mit meinem Französisch zu brillieren.

Von Straßburg ging es anderentags ins südwestlich davon gelegene Dambach-La-Ville. Gute Wahl: Die Ortschaft besitzt die größten Weinberge des Elsass, und Louis Hauller, unser Gastgeber, ist einer prominentesten Winzer vor Ort. Seit dem 18. Jahrhundert stellte seine Familie x Generationen von Fassbindern, Anfang des 20. Jahrhunderts kam dann der Weinbau dazu – kurz, vom Wein versteht Herr Hauller das eine oder andere. Und da er die meisten Sorten auch selbst produziert, konnte er seine Ausführungen gleich auch mit den entsprechenden Verkostungsbeispielen unterfüttern. Wie praktisch. Das Spezielle an den Elsässer Weinen ist zum einen, dass sie sortenrein

Parade-Weinort Dambach-La-Ville; beschauliche Kahnfahrt auf der Ill mit Patrick Unterstock.



sind (im Unterschied etwa zu den Bordeaux, die typischerweise assembliert sind); und zum anderen, dass es mit Ausnahme des Pinot noir (der klassische Burgunder Wein) allesamt Weiße sind. Ohne mich hier als Experte aufspielen zu wollen: Herrn Haullers Riesling – die elsässische „Lokomotive“, wie er sagte –

fand ich trocken, mineralisch und sauer mit Zitrusfrucht, den Pinot gris (Grauburgunder) runder, gehaltvoller, süßer, den Gewürztraminer – die berühmteste Elsässer Sorte, nota bene – intensiv und, ganz dem Namen entsprechend, voll zupackender Würze; den Muskateller schließlich trocken, aromatisch, fruchtig.

An dieser Stelle enden die Notizen, trübt sich die Erinnerung: Ich verachte den Brauch des Ausspuckens bei Degustationen. Aber Haullers Sylvaner soll frisch und leicht sein und der Pinot blanc, der Weißburgunder, rund und fein. Das bei einer späteren Visite zu überprüfen soll mein Ehrgeiz sein.

An- und Abreise:

Mit Flyniki (www.flyniki.com) bzw. Air Berlin (www.airberlin.com) nach Karlsruhe (Flughafen Karlsruhe/ Baden-Baden).

Vorab-Infos über das Elsass:

www.tourismus-elsass.com bzw. www.tourisme-alsace.com

Broschürenbestellung und Auskünfte:

Atout France – Französische Zentrale für Tourismus
Tel.: 0900 25 00 15 (0,68 €/Min)
info.at@franceguide.com
<http://at.franceguide.com>
(Österreich)

Tel.: 0900 1 57 00 25 (0,49 €/Min)
info.de@franceguide.com
<http://de.franceguide.com>
(Deutschland)

Restaurants:

Maison Kammerzell, Straßburg, www.maison-kammerzell.com
Traditionshaus am Münsterplatz.

Aux Armes de Strasbourg (Stadtwappe), www.auxarmesdestrasbourg.com
Volkstümliches Gasthaus, herzhaftes Küche.

A la Couronne, Scherwiller, www.couronne.com
Gemütliches Haus, geschmackige Küche. Empfehlung: der Flammkuchen und Didier Roeckels von ihm erfundene „Ries-Suppe“ (Riesling plus Gemüse).

La Vieille Tour, Selestat, www.vieille-tour.com
Gehobenes Stadrestaurant auf zwei Stockwerken, gepflegte Küche.

Degustation:

La Cave du Tonnelier, Dambach-La-Ville, www.louishautler.com
Louis Haullers preisgekrönte Weine geben einen guten Überblick über die Elsässer Sorten, denn er baut sie alle an. Dazu Spätlesen und Crémant d'Alsace (Schaumwein).

Bootsfahrt:

Patrick Unterstock bietet Kahnfahrten auf der Ill im Umkreis von Muttersholtz an: www.batelier-ried.com.

Harald Sager besuchte das Elsass auf Initiative von Atout France sowie auf Einladung des Elsass Tourismus und von Flyniki.