



viva!

Für Frauen und Männer ab 40

**JAHRGANG
1964**

**WIR SIND
DIE
MEISTEN!**

.....
**WELCHES
YOGA PASST
ZU MIR?**

.....
**SABINE BODE
FRIEDEN
SCHLIESSEN
MIT
DEMENTZ**

.....
**VEGAN
ESSEN
MIT BILL
CLINTON**

.....
**PLÄNE, TRÄUME,
LEBENS-LUST
ELF MENSCHEN,
DIE NEUE
WEGE GEHEN**

.....
**EMMA
THOMPSON**

**EIN
BESUCH
BEI
IHR IN
LONDON**



ABBA

Mamma mia!

Wie die Zeit vergeht

Vor 40 Jahren begann der Weltruhm von **ABBA** viva erzählt die Geschichte von vier Menschen, die der Erfolg trennte und die trotzdem wieder ihr Glück gefunden haben





Kulinarische Spaziergänge durch **PARIS**

Die Stadt der Liebe, des Lichts und natürlich: des Genusses. Seit Jahrhunderten bündelt sich hier das Beste, was Frankreich kulinarisch zu bieten hat – die Stadt ist ein einziges **FEINKOSTGESCHÄFT!** Gut, wenn man in diesem Labyrinth einen kundigen Führer hat

TEXT: CHRISTOPH WIRTZ FOTOS: ANDREAS LICHT ILLUSTRATIONEN: ANNE QUADFLIEG

Ehernes Gesetz: Kultivierte Menschen essen nicht auf der Straße! Wer jemals mehr als hundert Meter in einer deutschen Fußgängerzone zurückgelegt hat, der weiß, warum. Als Ausnahme ginge höchstens mal die Spitze eines ofenwarmen Baguettes auf dem Heimweg vom Bäcker durch – oder aber ein kleines Picknick, wie es die Kochbuchautorin Alisa Morov an diesem sonnigen Pariser Morgen in der gemütlichen Rue de Verneuil zwischen dem Musée d'Orsay und dem Boulevard Saint-Germain auf einem winzigen Klappstisch vor dem großartigen Käsegeschäft Androuët aufgebaut hat: etwas Brillat-Savarin, Roquefort, ein Ziegenkäse aus den Pyrenäen und goldener Comté aus der Franche-Comté. Das Baguette dazu stammt von der ausgezeichneten Boulangerie Kayser schräg gegenüber, zuvor war Alisa mit ihrer kleinen Gruppe von Genusstouristen beim Traditions-Traiteur Guyard ein paar Meter die Straße hoch und hatte Pâté en croûte, Gänseleber und zartesten Schinken eingekauft. Alles, was jetzt noch fehlt, ist ein Glas Wein. Glücklicherweise geht es gleich im Anschluss um die Ecke zur Armagnac-Verkostung bei Ryst-Dupeyron in die Rue du Bac – seit mehr als einhundert

Jahren eine der Traditionsadressen in der Welt französischer Edelspirituosen.

Kulinarische Spaziergänge durch Paris gehören seit einigen Jahren zu den beliebtesten Programmpunkten Genussreisender aus aller Welt, sie bieten einen faszinierenden Einblick in die Vielfalt und Geschichte der kulinarischen Hauptstadt Europas. Sie führen zu den angesagtesten Weinbars rund um die Bastille oder über winzige Nachbarschaftsmärkte, durch verborgene Labyrinth gestapelter Delikatessen aus allen Teilen der Grande Nation oder zu den mondänen Feinkostjuwelieren links der Seine. Ein „Chocolate Walk“ führt durch Saint-Germain-des-Prés zum König des Salzbuttermakamells, Henri Le Roux, zu Ladurée (den Erfindern der weltberühmten Macarons) oder zu Debaube & Gallais – Hofchocolatiers der Marie Antoinette. Einblicke in die Gastronomie des Quartier Latin oder des Montmartre bietet der junge John-Paul Fortney samt Besuch im Bilderbuchbistro „Les Pipos“ unterhalb des Panthéon zu Steak tartare und Rumtopf, die Geschichte der Luxusmarken rund um die Madeleine – Hédiard, Fauchon, Baccarat – erläutert charmant und kundig Carole Metayer, die gerade ihren Master in „Geography of Food“ an der Sorbonne macht. Gern auch mit Kaviar- ▶



Warenkunde zwischen Apfeltarte und provenzalischen Olivenöl



Das Viertel Les Halles – das alte Herz der Stadt, der legendäre „Bauch von Paris“

Rund um die Madeleine lockt der Luxus: Hédiard, Fauchon, Prunier

John-Paul Fortney führt durch das Quartier Latin – zu Hemingway und Steak tartare

„Rive Gauche“, links der Seine, finden sich die schönsten Feinkostläden. Und die teuersten

Das Marais ist ein Schmelztiegel der Kulturen: Falafel, Apfeltarte und Gefilte Fisch

verkostung zum Vorzugspreis bei Prunier im Anschluss.

Durch das angesagte Marais-Viertel führen die beiden Foodbloggerinnen Meg Zimbeck und Catherine Down. Nach dem Frühstück beim Bäcker Poilâne mit seiner legendären Apfeltarte geht es zur Warenkunde bei Metzgern und Käsehändlern entlang der Rue de Bretagne, anschließend hinein in den „Marché des Enfants Rouges“ mit seinem erstklassigen marokkanischen Imbiss und dem Laden mit provenzalischen Olivenöl. Bei Goumanyat ein paar Ecken weiter erlebt man dann eine olfaktorische Offenbarung: Pfeffer, Chili, Curry, getrocknete Blüten, Blätter und Wurzeln – so duften Gewürze, wenn sie wirklich frisch sind! Verkostet wird anschließend auf

einer Tischtennisplatte im Square du Temple, zum Dessert werden die nach allgemeiner Überzeugung besten „Mille-feuilles“ von Paris in der schicken Boutique des Konditormeisters Jacques Genin von dessen supermodelähnlichen Verkäuferinnen serviert.

Neben dem Genuss steht die Erkenntnis im Fokus der kulinarischen Führungen. Wer durch die Geschäfte und über die Märkte von Paris streift, der erkennt rasch, worauf es ankommt. Mag Deutschland auch in der Topgastro seit Jahren rasant aufholen – im kulinarischen Alltag, der sich in seinen vitalen Einkaufsgelegenheiten abbildet, liegen wir Welten zurück. Selbst in der ziemlich touristischen Rue Montorgueil findet man in der Metzgerauslage ganz



Und immer wieder: Hoch die Gläser! Ein erster Boxenstopp im malerischen Quartier Latin. Es ist noch nicht ganz elf Uhr am Vormittag, genau der richtige Zeitpunkt also für einen kräftigen Roten und ein paar Scheibchen Schinken



General de Gaulle hielt ein Land mit 246 Käsesorten für unregierbar. Allerdings auch für sehr glücklich, so sollte man hinzufügen

selbstverständlich (und mit einem Petersiliensträußchen garniert): Kalbshirn, Nieren und zartes Bries. Außerdem traditionsgemäß kein Kaninchen ohne Kopf – um möglichen Kundenbetrug durch diskret erlegte Katzen zu vermeiden.

Die lange Tradition und Geschichte der Genussstadt Paris lässt sich bei einer Führung durch das Viertel Les Halles, das alte Herz der Stadt, studieren. Hier, wo einst der bedeutendste und größte Markt Europas für fast acht Jahrhunderte die Spezialitäten Frankreichs bündelte und die Hauptstadt ernährte, wo Émile Zolas 1873 erschienener Roman „Der Bauch von Paris“ spielt und die „Starken der Hallen“ zu den Bestverdienern ihrer Zeit gehörten, weil sie Rinderhälften zu 200 Kilo über 60 Meter tragen konnten, verbindet die hübsche Sophie aus den Ardennen Geschichte und Genuss auf höchst kurzweilige Art. Vorbei geht es am Restaurant „Au Pied de Cochon“ (seit 1947 ununterbrochen geöffnet – 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr!), an der Marktkirche Saint-Eustache und der Wirkungsstätte der unvergessenen „Irma la Douce“. Anders als im eleganten Süden sehen die Geschäfte hier rauer aus, echter. Bei „Foie Gras Luxe“ im Hof hinter einem langen, schmalen Gang und einer grellgelben Tür an der Rue Montmartre stapeln sich wie in einer Filmkulisse Gläser mit Cassoulet aus dem Südwesten in den groben Holzregalen, dazu Kutteln à la mode de Caen, eingemachte Trüffel, Burgunderschnecken, riesige Dosen confierter Entenkeulen oder Kaninchen mit Dörripflaumen. Ein paar Ecken weiter lockt die älteste Konditorei von Paris, Stohrer von 1730, mit ihren weitgerühmten Éclairs, bei G. Detou gibt es alles – und zwar wortwörtlich alles –, was ein Bäcker auch nur möglicherweise irgendwann an Zutaten benötigen könnte. E. Dehillerin schließlich führt seit 1820 Kochgeschirr und -werkzeug in mehreren Zehntausend Varianten vom kupfernen Kannibalenkochtopf bis zum winzigen Puppenlöffel. Beim Rathaus an der Seine, im eleganten Gewölbekeller der Kochschule „La Cuisine Paris“, packt Sophie anschließend die unterwegs erbeuteten Delikatessen aus – und hier gibt es endlich auch mal ein Glas Wein dazu! Begeistert verspeisen eine Foodbloggerin aus Kanada, eine New Yorker Galeristin und der 17-jährige Vernon aus Seattle (Berufswunsch: Koch) zum ersten Mal in ihrem Leben Schweinskopf-Pâté. Das heißt, Vernon trinkt eigentlich mehr und singt dabei das Hohelied auf den europäischen Liberalismus.

Hemmungslose Gelage kann man von Paule Caillat nicht erwarten. Schokoladentouren ►



Insider- einblicke in die kulinarische Szene der Haupt- stadt



Nachdem Beutezug: Terrine de jambon persillé und Schweinskopfpâté im historischen Gewölbekeller – dazu ein kleiner Sauvignon von der Côtes de Duras



Die Boutique des Caraméliers Henri Le Roux in Saint-Germain-des-Prés. In der Nachbarschaft: ein gutes Dutzend weiterer Chocolatiers von Weltruhm

oder Käseverkostungen beim Affineur schon mal gleich gar nicht. Zum einen mag sie Süßes nicht, zum anderen ruiniert ständiges Verkosten die Figur. Paule ist eine Pariserin wie aus dem Bilderbuch, das Adjektiv energisch wäre untertrieben. Ihr Credo: „Ich kritisiere so stark, wie ich bewundere, mir gefällt nicht alles, ich bin keine Amerikanerin.“ Es gibt vermutlich nur wenige Menschen in Paris, die vergleichbar begeistert und kundig über Köche, Weinkelner, Restaurants, Feinkostläden oder Bäcker sprechen können. Die Frau kennt jeden – und, so scheint es, jeder kennt sie. So bekommt man auf ihren individuell abgestimmten Touren nicht nur erstklassige Insiderblicke in die kulinarische Szene der Hauptstadt inklusive aller aktuellen Highlights und realistischer Einordnung der kulinarischen Mythen, sondern zum Beispiel auch eine kleine Exklusivtour in den fabelhaften Vanillekeller im Gewürzladen des bretonischen Ausnahmekochs Olivier Roellinger. Anschließend könnte man dann entweder in Paulas perfekt ausgestatteter Küche gemeinsam allerlei Köstlichkeiten der französischen Gourmet- und Bistroküche zaubern. Oder man folgt einem ihrer Restauranttipps. Oder man bittet sie, eine eigentlich aussichtslose Tischreservierung zu versuchen. Oder es gibt da doch diese fabelhafte Weinbar in der Rue de Belzunce... Ach, es ist wie immer in Paris:

Man löst am besten den Bausparvertrag auf und mietet sich irgendwo ein Zimmer mit Kühlschrank! ●



Madame Paule ist mit dem Vanillesortiment der Epicerie Roellinger einverstanden. Ein hohes Lob, ihr gefällt schließlich nicht alles: „Ich bin keine Amerikanerin!“

Machen Sie mit:

www.laroutedesgourmets.fr:
Tour zur Geschichte der französischen Luxus-Gourmet-marken (60 Euro, 2 Stunden)

Alle Touren auch in Englisch.