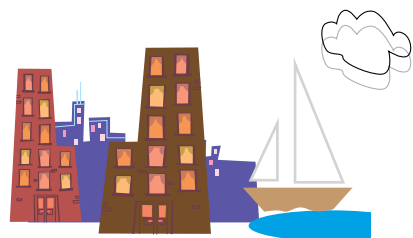


# Glücklich in Cannes



## Der Koch, die Gans, ihre Leber und deren Liebhaber



Thema Nummer Eins in Frankreich ist, nein nein, nicht der Sex, sonder das ESSEN! „Was essen wir an Weihnachten?“, fragt Monsieur pünktlich zum ersten Dezember. Ich zuckte mit den Achseln, ich weiß nicht einmal, was ich heute Mittag kochen soll. Monsieur möchte immer schon morgens wissen, was es

mittags oder abends zu essen geben wird, damit sich seine Geschmacksnerven schon freudig darauf einstellen können. Leider bin ich keine leidenschaftliche Sterneköchin. Ich will nur schnell und einfach Hunger stillen.

Meine Schwiegermutter würde hingegen gerne mit mir Rezepte austauschen – französische versteht sich, denn kein anderes Land kann Frankreich gastronomisch auch nur das

Wasser reichen – und hat mir daher zum letzten Weihnachtsfest ein französisches Kochbuch geschenkt. Ständig werde ich nun gefragt, ob ich daraus schon etwas gekocht habe, was ich allerdings bislang verschämt verneinen musste.

Jetzt widme ich mich endlich der Lektüre. Leider ist es ein sehr textlastiges Buch ohne jegliche inspirierende Abbildung, die Rezepte hingegen sind anspruchsvoll bis abenteuerlich: „Pieds et Paquets“ etwa. Sie kaufen beim Metzger Ihres Vertrauens „gut gereinigten“ Schafsmagen und Lammfüße, und Sie müssen dafür in Frankreich nicht mal rot werden oder behaupten, es sei für den Hund. Die Falanleitung für die Päckchen liest sich genau so einfach wie die Bastelanleitung eines Fröbelsterns. Nachdem Sie etwa einen Tag Schafsmagenpäckchen gefüllt und gefaltet haben, legen Sie nur noch flugs die Füßchen dazwischen, lassen alles noch etwa 8-10 Stündchen zu gelatineartiger Konsistenz köcheln und schon ist es fertig!

Einziger Nachteil: Ihre Wohnung riecht noch tagelang eigenartig streng und ihr Hund hat sich zwischenzeitlich vor dem Herd ins Koma gejault.

Sie könnten natürlich auch Seewolf in Salzkruste zubereiten. Fisch geht immer etwas schneller und Sie müssen ihn dafür auch nur ausnehmen, nicht aber schuppen. Na, da bin ich aber froh. Wie oft haben Sie eigentlich schon Seewolf geschuppt in Ihrem Leben? Mir verursachen diese Rezepte einen nervösen Schluckauf. Nicht so der Französin: Sie kann dem Hasen das Fell über die Ohren ziehen, Hühner rupfen und Fisch schuppen. Sie kennt alle unterschiedlichen Teile des Rinds und sie verstummt nicht auf die Frage des Metzgers „Wie soll ich's schneiden?“.

Im Dezember werden die Herausforderungen noch größer. Jetzt wird nicht nur gut gegessen, jetzt wird lukullisch geschlemmt. Krise? Welche Krise? Na also. Einladen und eingeladen werden heißt es hier. Wenigstens auf ein Fläschchen Champagner und etwas fette Gänseleberpastete oder auf ein kleines Dutzend Austern. Das Kochbuch schlägt für festliche Gelegenheiten zehngängige Menüs vor: Auf das Seeigelsoufflé folgt gern flambierter Hummer, danach vielleicht mit Speck umwickelte Wachteln oder gefüllte Tauben an getrüffeltem Kartoffelchen. So geht es weiter und irgendwann kommt, nein, nicht die Gänsefeder, mit der man sein Gaumenzäpfchen kitzelt, sondern „Le Trou Normand“, das Normannische Loch, ein Gläschen besten Calvados, der im Magen wieder ein Loch schaffen soll, um noch ein paar gebratene Nachtigallenzungen, Käse und mehrere Nachspeisen hineinzuzerfen. Ich habe keine Ahnung wie ich so ein Menü zustande bringen soll und mein Magen dreht sich mit oder ohne Calvados allein schon beim Gedanken daran um, wo ich in diesem Monat noch überall Gänseleber in mich hineinstopfen muss. Fangen Sie ja keine Diskussion wegen der armen Gänse an, nur weil Ihre Leber sich gerade mit der der Gans solidarisiert. So etwas wird hier gar nicht gemocht. Nicht gemocht werden auch kochmuffelige Frauen. „Was essen wir also an Weihnachten?“ Monsieur will es jetzt aber doch wissen. Ich bin ein bisschen verzweifelt. Ich glaube, ich fliehe über Weihnachten nach Deutschland und ernähre mich dort ausschließlich von Glühwein, Bratwurst und Dominosteinen. Und dann ist hoffentlich bald Januar.

*Vor gut fünf Jahren zog sie aus Richtung Süden, über Berg und Tal bis nach Cannes, wo sie die Liebe fand. Von dort schreibt uns Christiane Dreher nun monatlich ... nicht alles ändert sich, auch wenn die Sonne länger scheint.*

Schöner schenken.  
Kino schenken.



Weihnachtliche Vielfalt.

Die Gutscheine-Geschenkboxen und weitere Geschenkideen gibt's in jedem CinemaxX und natürlich auf [www.cinemaxx.de](http://www.cinemaxx.de)

**CINEMAXX**  
MEHR ALS KINO