

Paris ist bekannt für seine Märkte. Einer der Unbekannteren befindet sich im 12. Arrondissement. Er heißt Marché d'Aligre und lässt den Gast von einer besseren Welt träumen.



Der gerupfte Stolz Frankreichs: Gallische Hähne.



Ein Paradies für Fischliebhaber.



Naturnahe Präsentation gilt als Qualitätsbeweis.



Mamadous Meeresfrüchte sind im 12. Arrondissement begehrt. „Hier leben alle zusammen: Schwarze und Chinesen, Juden und Araber.“ Bilder (5): SNILSE FISCHER



Afrikanische Geheimnisse gibt es bei Isabel.

Der kleine Bauch von Paris

ILSE FISCHER

Schon im fünften Jahrhundert gab es in Paris, das noch Lutetia hieß, den Markt „Palu“ auf der „Ile de la Cité“. Man tauschte Waren, Informationen und Ideen. Heute ist das nicht anders. Jeder Pariser Markt ist das Herzstück seines Viertels: Kontaktbörse, Seelenröster und vieles mehr. Hier ist die Weltstadt ein Dorf. Nirgendwo sonst kann man eine Stadt und ihre Menschen besser kennen lernen.

Man taucht ein, lässt Gerüche auf sich einströmen, spürt die Hektik und gleichzeitige Gelassenheit der Käufer und Verkäufer. Die süßeste Ananas von den Antillen für das Dessert, das marmorierte Stück Rindfleisch für eine Daube à l'ancienne, Austern in ihrem Bett aus Eis und Algen, die nach der Weite des Atlantiks duften – und schon ist man mittendrin, auf dem Marché d'Aligre im 12. Arrondissement. Die Halle Marché Couvert Beauvau und die Straßen zwischen Faubourg St. Antoine und Rue de Charenton werden täglich außer Montag zu einem Erlebnis für alle Sinne. An den Wochenenden tummeln sich hier auch Antiquitätenhändler – und das seit 1779, als der Markt noch Marché Saint-Antoine hieß. 1789 diente er den Revolutio-

nären als Nachschublager für ihren Sturm auf die nahe Bastille.

In der Markthalle betört zuerst der Duft von Pasteten, Käse und gebratenen Ferkeln. Das Auge kann sich nicht satt sehen an dem Getier – Hasen, Hühner, Fasane, Schweine – alles wird möglichst naturnah präsentiert. Heute atmet man hier Aromen der Spezialitäten aus Portugal, Italien oder Schwarzafrika, lässt sich bei Corossol von Isabel afrikanische Geheimnisse einpacken, findet bei Chez Philippe oder Fromage Lanquetot den perfekten Brie de Meaux für das Abendessen und bei La Marée Beauvau die Seeigel oder die Austern. Nur ein paar Stände weiter führt Marie Lou Ducouret in die Vielfalt der regionalen Fleisch- und Wurstprodukte aus der Vendée, Auvergne oder Provence ein – und Mickael von der Ferme du Bruel verrät sein Lieblingsrezept für einen gefüllten Hasen.

Wer hungrig geworden und nicht in Paris daheim ist, findet einen Platz in der Weinbar Le Baron Rouge. Bei einem Glas Wein mit einem Pain Poilâne mit Rilette oder Saucisson sec (Hartwurst) lässt sich das Schauspiel auf der Bühne des Lebens angenehm beobachten: Herren mit winzigen Hunden in Lackmäntelchen politisieren. Damen mit gepuderten, maskengleichen Gesichtern, schein-

bar der nahen Opéra de Bastille entsprungen, stehen neben Bankiers im Freizeitoutfit und Clochards im abgewetzten Businessanzug – sie alle genießen die Gleichheit, die die gemeinsame Freude am Wein stiftet.

Ein junger Mann aus Algerien sagt: „Es gibt Juden wie den da drüben, Araber wie

Was der Glaube trennt, vereint die Freude am Kochen wieder

mich, Schwarze, Chinesen – man muss hierherkommen, um die Welt kennen zu lernen.“ Hier haben alle eine gemeinsame Sprache gefunden, weil sie eine gemeinsame Freude am Essen und Kochen haben. Türme von Tomaten, Gebirge aus Krabben, Bouquets von Seezungen, Berge von Basilikum, Mosaik aus Hülsenfrüchten und exotische Gemüsesorten. Die Geschichten, die die Händler erzählen, klingen wie das Märchen aus Tausendundeiner Nacht. Märchen, in denen marokkanische Zitronen, kreolische Rezepturen, duftende Minze und afrikanische Gewürze die Hauptrolle spielen. Und plötzlich ist man einander sehr nahe in diesem Schmelztiegel mitten in Paris.

KOCH Praxis



Wie ein Zaubertrank

Der französische Gastrosoph Jean Anthèlme Brillat-Savarin (1755–1826) nannte sie Magistères – jene Suppen, welche es einst auf vielen Märkten in Paris für die Marktfahrer, aber auch deren Kunden zum Essen gab. Diese Suppen waren kräftigende Nahrung, sprichwörtlich in der Lage, Ross und Reiter wieder auf die Beine zu bringen. Eine auf kleiner Feuerstelle langsam eingekochte, stark gewürzte Suppe aus Fleisch, Zwiebeln, altem Brot und Kohl war das. Hier ist eine Anleitung für eine Variation der Magistère aus dem Département Limousin.

Soupe Bréjouda

Zutaten:
2 große Zwiebeln
100 g luftgetrockneter magerer Schweinespeck
ca. 300 g von einer Kohllart (Weißkraut, Wirsing, Spitz oder Braunkohl)
2 altbackene Schwarzbrotstücken
1,5 lt Wasser, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rotwein, Essig und Senfpulver.

Zubereitung:

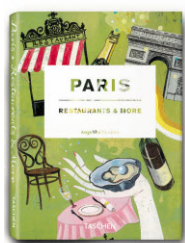
Man schneide die Zwiebeln, den rohen Schweinespeck, den Kohl sowie das Schwarzbrot in klei-



Soupe Bréjouda Bild: SN/GÖSSNITZER

ne Würfel und röste es nach und nach in dieser Reihenfolge in gutem Pflanzenöl an. Mit Wasser aufgießen und so lange kochen, bis es eine schöne Suppe wird. Man würzt das Ganze dann mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch und etwas Rotwein, Essig und etwas scharfem Senfpulver. Mit dieser Suppe machten sich die Leute im Limousin oft auch eine „Chabrol“, indem sie zu ein paar Löffeln der restlichen Suppe im Teller ein halbes Glas Rotwein dazugossen, was diesem Rest natürlich eine interessante geschmackliche Note verlieh. **BERNHARD GÖSSNITZER**

NACHlese



Paris-Ratgeber für Fortgeschrittene

Die in diesem Reisehandbuch vorgestellten Restaurants dürften selbst Paris-Kenner neugierig machen. Der Zugang zum Thema „Gut und originell essen in Paris“ ist sehr geschickt gewählt. Die Einteilung erfolgt in sieben weitestgehend bekannte touristische Adressen wie etwa Marais/Bastille oder Palais Royal/Musée du Louvre. Diese „Gebiete“ wurden dann bis in den letzten Winkel nach guten und etwas anderen Restaurants, Bistros und Cafés durchforstet – wobei auch großes Augenmerk auf die Art der Bedienung, beziehungsweise auf schrullige Kellner gelegt wurde. Ausgesprochen schöne Fotos, gezeichnete Karten sowie eine großformatige Postkarte des witzigen Covers als Geschenk runden diese Traumreise in Buchform ab.

„Paris, Restaurants & More, Bon Appetit, les amis“, Angelika Taschen/Vincent Knapp Taschen Verlag, 192 Seiten, Euro 10,27

SPEISETagebuch

Frankreich ist anders

Meine Lieben, ich sitze im Pariser Restaurant El Granero in der Rue Mouffetard. Diese Marktstraße führt im fünften Arrondissement vom Boulevard Port Royal bis zum Pantheon hinauf. Das ist jene mächtige Kirche, die zu einer Ruhmeshalle für große Denker des Landes umfunktioniert wurde. Unter anderem wurden hier Voltaire, Zola und Dumas beigesetzt. Über dem Eingang prangt der Schriftzug: „Aux grands hommes, la Patrie reconnaissant“ (dt. „den großen Männern, das dankbare Vaterland“). Man stelle sich vor: Der Salzburger Dom als Grabstätte für Thomas Bernhard, H. C. Artmann und Kurt Tucholsky – Frankreich ist eben anders.

Paris isst anders

Ruhmestempel für die Küche sind mir dafür ausgerechnet in Paris keine bekannt. Und auch kein Pariser kann mir sagen, wo etwa Escoffier, Careme oder Brillat-Savarin hier begraben liegen. Dafür weiß hier jeder, auf welchem Markt die besten Kochzutaten zu finden sind. „La Gloire de la France“ – die riecht in jedem Arrondissement anders. Aber immer nach frischem Fleisch, duftendem Obst und immer noch nach filterlosen Gauloises Brunnes.

Rauchen im Le Grenier

Mein Stammlokal in der Mouffetard war eigentlich immer das Le Grenier. Es liegt weit oben, gleich hinter der Place de Contrescarpe. Erstmals lud ich meine Frau dort vor 17 Jahren ein. Zwei Studenten, kaum Geld, aber der Himmel voller Geigen. Sie wollte ihr Boeuf Bourignon nachwürzen. Der Kellner petzte beim Koch. Der stürzte aus der Küche. In der Hand ein Messer, im Mundwinkel eine Zigarette. Es hat ihr dann doch geschmeckt.

Nichtrauchen im El Granero

Mitte der Neunziger hätten wir uns hier beinahe das Genick gebrochen. Wir saßen auf der Terrasse, mussten aber vor einem Sturm ins Innere flüchten. Dabei übersahen wir, dass der Patron seine Nichtraucherzone in den Keller verlegt hatte. Die war nur über eine Falltür mit einer Strickleiter zu erreichen – und, na ja: Die Falltür war offen. Das Le Grenier heißt jetzt El Granero. Angeblich zählt es zu den besten spanischen Lokalen der Stadt. Ein Foto beweist, dass der Gitarren Gott Paco de Lucia auch schon mal da war – nur der Koch und der Kellner von damals sind wie vom Erdboden verschluckt. Sie fehlen mir. **PETER GRNAGIER**