

## Bremen, Paris – und zurück ...

28.09.2012 – 30.09.2012

Frage, liebe Brüder: Was verbindet Roland-Chuchi und James Bond? Na? Ja, klar – 50 Jahre! Was unterscheidet uns vom Agenten seiner Majestät? Vielleicht sein schlanker Spruch... O-Ton: »*Shaken not stirred!*« Transferiert in unseren *Halb-Jahrhundert-Männer-Kochclub-Roland-Chuchi* lautet dieser etwas passender: »Geraffelt, nicht gewürfelt!« Geraffelt haben wir uns allemal, denn wir sind ja schließlich nicht der Feind der Genüsse. Da volksnahe Küchenpsychologie noch nie unser Ding war, wollen wir uns den wahren kulinarischen Herausforderungen des Lebens stellen. Folglich unser Entschluss zum Jubiläum: Auf nach Paris!

Entlang meiner subjektiven Wahrnehmung an die späten Septembertage 2012 will ich nun versuchen, die attraktive Reise (als Reisender bitte – und nicht mit schwer behaarten Waden als Tourist!) zurück in unser Bewusstsein zu holen.

Vorneweg aber große Anerkennung an unseren Kochbruder Robert: In der Musik kann man das hohe C sauber treffen. Man kann immer die quälende Achtelnote daneben oder auch völlig woanders liegen, aber bei dieser Art von Reise-Organisation gibt es keine soliden Parameter oder richtigen Töne; es gibt nur die Resonanz. Und dieser Widerhall ist stark, anhaltend und wohlklingend. Das lag einmal an der professionellen Planung, zum anderen an der Auswahl die Locations. Ein Programm, das uns von Stunde zu Stunde mitschwingen ließ. Ich glaube einfach, Robert, Paris ist dein Ort. Du hast uns nicht hingelockt, sonder ehrlich mitgenommen. Dafür im Namen aller reisenden Kochbrüder lieben Dank!

**Freitag, 28. September.** Unsere bunte Köche-Truppe, morgens 06.15 Uhr, Bremen-Airport. Alter querbeet. Junge dynamische Gesellen sind darunter – manche auch in einem Alter, das man als Fitnessstudiofrei bezeichnen kann. Gehen wir aber einem Missverständnis aus dem Weg, denn es ist eher belanglos, wie jemand unterwegs ist. Ob allein, ob zu zweit, ob in einer Gruppe, ob im knallig-fluoreszierenden Outfit oder mit der (kurzen) Lederhose, ob gründlich vorbereitet oder spontan entschlossen, ob Mann oder Frau, ob heimatverliebt oder Kosmopolit, alles Schall und Rauch, alles ohne Bedeutung. Alles. Denn nur ein Einziges entscheidet über den Wert einer Reise: die mitgenommene Neugier, der Wissensdurst, die Freude am Entdecken, der Hunger nach allem – besonders nach Austern, Gambas und Sancerre! Den besagten „Hunger“, ich kann es beschwören, war in jedem Gesicht meiner Brüder zu erkennen. Na ja, vielleicht war auch ein etwas verschlafener „Hungerblick“ dabei.

Flug AF: Wer checkt ein? Es sind die Brüder Robert, Udo, Norbert, Eckhardt, Christian, Peter, Rolf, Niklas, Stefan und Hannes. 06.20 Uhr - Premiere im Bremen Airport. Kochbruder Eckardt die Erste: *Eins – zwei – drei ....zehn!* Alle da! Voilà!

Das fliegende System erhebt sich pünktlich in den noch nächtlichen Himmel Richtung Westen. Manch einer nutzt die Dunkelheit um in der beengten Röhre ein wenig Schlaf nachzuholen. Ich denke für einen kurzen Moment an die Geburtsstunde des Begriffs „Reisen“. Nicht von ungefähr, denn das germanische Wort „reisa“ bedeutet „sich erheben“. (He! Keine Belehrung hier). Gemach, gemacht, es passt nur zu gut für das Abheben auf der Rollbahn! Also, aus „reisa“ wurde schließlich altdeutsch „risen“, mit zwei scheinbar widersprüchlichen Bedeutungen: steigen und fallen. Wie nett, denn schließlich sind wir in Paris-CDG präzise und zuverlässig eingefallen.

CDG-Paris! Normalerweise der Horror. Doch hier existiert, zu meiner Überraschung, auch ein überschaubares, kleines Terminal. Alles geht zu Fuß. Die totale Ausnahme. Obendrein begrüßt uns ein stahlblauer Himmel, prickelnde Morgenluft, Sommerfeeling Ende September. Petrus hat auf Befehl eines Herrn R. gehandelt. Ein Tag, prall mit Aktivitäten steht bevor. Laut Programm sind auch ein paar aufopferungsvolle Bistro-/Brasseriebesuche geplant. Robert zeigt damit einen kulinarforschenden Ansatz, der seine Entschlossenheit verrät, auf unsere Hüften keine Rücksicht nehmen zu wollen. Zwei Shuttlebusse sind geordert. Aufteilung 5:5. Kochbruder Eckardt: Die Geschichte ist nicht schlicht – wer trägt hier alles Rückennummern? Aber bitte – er hat das perfekt gemacht und nahtlos durchgestanden. Kaum zwei Kilometer gefahren fragt Robert die Besatzung: »Wer macht eigentlich den Bericht?« Udos, Stefans, Roberts und Norberts Blick fokussieren sich. Das habt ihr nun davon ...

Die morgendliche Anfahrt zum Hotel *La Perle*, wurzelnd in der engen Rue des Canettes, wird auf dem Shuttlerücksitz zu einer Fahrt der laufenden Bilder im Stummfilmverfahren. Déjà-vu-Phänome am laufenden Band. Man ist ja schließlich schon öfter hier gewesen. Alltagsimpressionen in Farbe implementieren sich entlang der Achse CDG-Autoroute du Nord - Le Bourget-Saint Denis - Stade de France, ins Kurzzeitgedächtnis. Wegschauen zwecklos. *Banlieue* wörtlich: „Bannmeile“, in der sowohl der Anteil der Sozialwohnungen in Plattenbauweise als auch der Anteil der Immigranten vergleichsweise hoch ist. Gebiete sozialer Brennpunkte mit Problemen wie Arbeitslosigkeit, Kriminalität und Drogenkonsum. Zwischen Kreuzungen, Brücken und Mauernischen sehen wir Bretterverschläge, Plastikzelte, belebt von Menschen, die vielleicht nie eine echte Chance bekamen ihr Leben selbst in die Hand zu nehmen. Sie persistieren wie selbstverständlich neben protzigen Glaspalästen global agierender Firmen. Hier wohnen Glanz und Elend Tür an Tür.

Auf der Rue St. Denis fahren wir bis in das Herz von Paris. Der Verkehr stockt. Ein Wunder, dass wir überhaupt vorankommen. Nördlich der *Ile de la Cité* ist die Stadt für manche wieder eine bekannte Bühne, für andere wiederum eine unergründliche Gedächtnislandschaft. Durch die steinernen Adern der Metropole passieren wir Bauten, Namen und Plätze, deren Historie ganze Reiseführer füllen. Es gibt Städte, die erinnern an Eros, Sex und Liebe, andere an Architektur, wieder andere an intellektuellen Kulturreichtum und es gibt auch Städte, die empfindet man einfach nur als sympathisch. Paris, so scheint es, besitzt all diese Gesichter. Endlich queren wir die *Ile de la Cité* und rollen hinein in das gelobte VI. Arrondissement Luxembourg, Stadtteil Saint-Germain-des-Prés. Das 1. Ziel in Paris ist erreicht: Unser Hotel „*La Perle*“.

*Paris ändere sich schneller als das Herz eines Sterblichen*, schrieb einst Charles Baudelaire. Um das nachzuvollziehen treten wir hinaus auf die Rue des Canettes und reihen uns ein in das Heer der Pflastertreter, um durch das bekannte Studentenviertel Saint-Germain-des-Près mit seinen berühmten Cafés zu streifen; allerdings mit einer klar angepeilten Kampagne: Frühstück im *Les Deux Magots*. Ein Mann reiferen Alters in unserer Truppe lässt einen verzückten Brunftschrei los: »Aaaaaaahhhh, Pa-riiiiiiiiihhh!«

Übrigens: Alle an Bord...



Das Leben wird leichter, als wir endlich unsere Plätze im *Les Deux Magots* erobert haben. Der verheißungsvolle Slogan: »Hier gibt's die besten Croissants von Paris.« Die Location bietet aber mehr als den Tiefgang eines frisch gebackenen Hörnchens. Damit wir uns dessen noch einmal bewusst werden, wo wir den wunderbaren sonnigen Vormittag verbracht haben, bemühe ich an dieser Stelle einmal die Historie: »*Les Deux Magots*, bekannte Literatencafé, in dem Dichter wie Verlaine, Hemingway, Sartre und de Beauvoir ihre Werke zu Papier brachten. Das *Les Deux Magots* vergibt heute sogar seinen eigenen Literaturpreis. Die gegenüberliegende *Brasserie Lipp* gehört auch zu einer Reihe hier situierter Künstlercafés aus dem 19. Jahrhundert. Auch das *Café Procop* lohnt einen Besuch: Es gilt als das älteste Café Europas...« Das 5., 6. und 7. Arrondissement ist aber nicht mehr nur den Studenten und Literaten vorbehalten, sondern nunmehr auch den großen

Markennamen, den Designern und Modeschöpfern. Trotzdem erwähnenswert – das Areal ist die Geburtsstätte des Existenzialismus (Das Sein und das Nichts.) Also ein poetischer Brennpunkt in dieser Weltstadt. Jedenfalls saßen am gleichen Eck einst Menschen, die Geschichte von „unten“ machten. Uns kann es ja fast egal sein, wie es sich mit der Existenzphilosophie in Wahrheit verhält, denn wir sind allemal das Sein. Das muss an dieser Stelle reichen!

Was wir nun besonders schätzen lernen, ist der ständig „wechselnde“ Kochbruder an der Seite. Ob beim Bummeln, im Bistro oder Brasserie. Nun, wir sind ja kommunikative Typen, was man aber während des monatlichen Kochtreffens neben Gasherd, Topf, Pfanne, Glas, Besteck und Teller weniger ausleben kann. Dabei sind wir thematisch, wie jeder von uns sicher registrieren konnte, keinesfalls eindimensional angelegt. Viel miteinander Reden – wozu sind die Tage da ...

Frisch gestärkt sind wir nun in der Lage, uns rund 400 Meter weiter (über Google-Earth ausgemessen) zu bewegen, hin zur *Rue de Buci*. Dort befindet sich das Objekt *L' Atlas*. Ein Titan? Das Himmelsgewölbe? Gebirge? Nein! Es ist die Brasserie *L' Atlas*. Unverwechselbares Charakteristikum: Eine „Musterkollektion“ an Meeresfrüchten, mit Unmengen Bouteillen von Sancerre und Roberts wahre Heimat in Paris. Reserviert ist reserviert. Man hat uns erwartet. Es ist gemütlich eng und voll typisch. Erster Eindruck: Hier wird man bedient und nicht abserviert. Die Arbeit beginnt. Das französische Wort „travail“ (Arbeit) hat denselben Ursprung wie das englisch „travel“, Reise. Reisen soll also mit Anstrengung zu tun haben. Soll uns bewusst machen, dass wir Kraft investieren müssen, um den Genüssen in der Fremde nahezukommen. Wir tun es mit Vorsatz und ich hoffe, ich habe hier nichts verwechselt.... Jedenfalls erfordern die Platten, bestückt mit Austern, Seeigel, Schnecken und Gambas, feinste Arbeit im kulinarischen Sinne.







So nebenbei haben wir alles im Blick, was sich in der Rue de Buci so rauf und runter bewegt. Im Focus das Ballett der Passanten. Das soziale und emotionale Leben des riesigen Stadtkörpers wogt in Miniformat an uns vorüber. Dort eine Frau mit einem Baguette, dort eine im aufreizenden Mini, Coffe to go, da ein Lachen, dort trägt einer tiefe Sorgenfalten im Gesicht, eine Taube sucht ihren Anteil zwischen Tisch und Stuhl. Beobachtungen werden wie üblich je nach Gusto kommentiert. Alles bewegt sich, alles wiederholt sich. Und wer innehalten kann, wer entschleunigt wie der Kochclub in jenen Stunden, hat Grund zum Lächeln.

Doch irgendwann ist Beschleunigung angesagt. Metro-Premiere. Ziel Basilika *Sacré Cœur*. Ein äußerst teures Pflaster, das wir betreten. Episode Immobilien-Schauenster unterhalb des Montmartre. Angebot im Schaufenster gesichtet: 9 ½ qm Atelier für 69.000 €. Ein Schnäppchen offenbar! Mit Potential! Weiter bergauf geht's per Standseilbahn, mit der berühmten Funiculaire de Montmartre, die uns vom Place de St-Pierre direkt auf den Hügel befördert. Treppensteigen ist nicht mehr drin, nachdem wir uns aus der Metrostation nach oben gewöhlt haben. Sancerre – wir lieben dich. Nach mechanischer Überwindung weiterer 100 Höhenmeter blicken wir die lange Treppe abwärts. Wer mag hier schon alles vor uns den „Märtyrerberg“ hochgestiegen sein? (Nur so nebenbei: *Der Schutzpatron von Frankreich, der Bischof von Denis wurde dort 272 n. Chr. enthauptet. Der Legende nach, packte der Kopflose seinen Schädel unter den Arm und marschierte so angeblich 6 Kilometer weit bis nach St. Denis. Montmartre wurde zu einem wichtigen Wallfahrtsort*) Also, zu unserer Erbauung: Welche berühmte Künstler haben in der Vergangenheit am Montmartre in der unmittelbaren Umgebung gelebt und gewirkt? Brüder, die Liste ist schier endlos. Vier davon, die damals allerdings noch weitgehend unbekannt waren als sie den Hügel erklommen, sollten an dieser Stelle Erwähnung finden: *Henri de Toulouse-Lautrec, Paul Gauguin, Henri Matisse, Pierre-Auguste Renoir*. Montmartre hat daher seine Berühmtheit vor allem der Belle Époque zu verdanken. Das Areal wurde im 19. Jahrhundert zum Zentrum der Bohème. *"Die Straßen singen, die Steine sprechen. Die Häuser triefen von Geschichte, Ruhm und Romantik."* (Henry Miller).

Paris ist wie jede echte Metropole in Bewegung, deren kulturelle und angesagte Orte ständig wechseln. War Anfang des 20. Jahrhunderts immer noch der Montmartre angesagt, so verließen die meisten Künstler am Ende des Ersten Weltkriegs das Viertel und zogen wieder in Richtung Montparnasse. So verhält es sich auch heute. Gestern waren die Pyramide des Louvre oder der Triumphbogen Orte kulturellen Austausches, heute ist es das Musée des Arts Premiers. Gestern waren noch das Quartier Latin oder Saint-Germain angesagte Viertel, heute sind es die Viertel Bastille oder Marais. Egal wie es sich verhält, unterhalb der Treppe der Basilika, genießen wir den atemberaubenden Blick über Paris. Rasch sind wir uns einig, auf eigene Faust für eine Stunde auf Entdeckungstour zu gehen. Bei dem Gewusel um uns herum ein weiser Entschluss.



Keine fünf Minuten später treffe ich Stefan bei der Fotodokumentation. Wir beschließen in Richtung Place de Tertre zu wandern. Für mich ist der Platz neben Sacre Cœur, einer der Hauptattraktionen auf dem Hügel Montmartre. Auf dem kleinen Platz mitten im Viertel tummeln sich, so meine Ansage an Stefan, hunderte Maler und Grafiker ... Schock! Weit gefehlt. Der Platz ist komplett eingegrenzt, aufgeteilt und bestuhlt wie Boxen in einem Oktoberfestbierzelt. Früher war der Platz natürlich auch ein Touristenspektakel und hatte mit einer echten Künstlerkolonie so viel zu tun wie eine Flughafen-Bockwurst mit der Haute-Cuisine, doch nun, so vermuten wir, müssen neuerdings Busse voller Menschen hier irgendwie ihren Platz finden. Wir bestellen einen Kir-Royal, um das Beste daraus zu machen und philosophieren über unser Glück, dies alles erleben zu dürfen. Nach einer Stunde geht's wieder abwärts und via Metro zurück ins Hotel, um die Zimmer zu beziehen. Jeder hat auf seine Weise die Stunde genutzt. Ein Bruder erzählt, er habe auf einer Bank die Stille in der Basilika genossen. Ein sinnvoller Fluchtpunkt, geht es mir durch den Kopf, um den er im Nachhinein vielleicht auch von anderen beneidet wird.

Das Finale des Tages naht. 19.00 Uhr, Treffen in der Hotelhalle zum „Apero“. Surprise, surprise, Bruder Wolfgang hat aus der Ferne eine Flasche Champagner zum Jubiläum gestiftet. »Auf ein langes und gesundes Leben des edlen Spenders!«

Ein kurzer Fußmarsch ist angesagt. Die GPS-Koordinaten stehen: 48°51'11.60"N und 2°20'27-42"O. Im Schnittpunkt liegt das *Restaurant Allard*, 41 Rue Saint-André des Arts. Das „Allard“, einstige Lieblingskneipe von Alain Delon, bemüht sich schon seit über 70 Jahren den nicht enden wollenden Strom an Gästen zufrieden zu stellen. Es ist gewiss nicht leicht, „in die Jahre“ zu kommen, doch das Allard hat sich offensichtlich erstaunlich gut gehalten für sein Alter. Beim Betreten kann man schon mal einen Blick in die offene Küche werfen. Geflügel wird gerade tranchiert ... Wir werden an unseren Tisch geleitet. Ich gewinne den Eindruck, Roberts Stamplatz befindet sich in dem kleinen Saal links mit dem kleinen Tresen rechts an der Wand. Man fühlt sich wie zu Hause.

Herausfinden konnte ich, Google sei's gedankt, dass sich das Allard viele Jahre rühmen konnte, als einziges Bistro von Paris zwei Michelin-Sterne zu besitzen. Auch wenn diese glorreichen Zeiten inzwischen Vergangenheit sind, genau wie die einstigen Eigentümer Fernande und André Allard, so zaubern die jetzigen Küchenchefs immer noch den französische Klassiker: Coq au vin, „Huhn in Wein“, das klassische französische Nationalgericht, die wunderbar zarte Lammschulter, die herzhaft krosse Ente mit Oliven, oder Bressehuhn aus der wahrlich nicht gerade großen Küche hervor.

Paarweise wählen sich die Kochbrüder ihre Leckerbissen. Nach den Bestellungen zu urteilen, sind durchgängig Highlights geordert. Robert, zwei weitere Brüder und ich entscheiden sich für das Bressehuhn. Das Schmankerl kommt aus der Region Bresse nordöstlich von Lyon, zwischen Jura und Saône gelegen. Seit Jahrhunderten werden sie von Kochbuchautoren besungen. Auffällig sollen ja die blauen Beine des Tieres sein. Habe zwar selbst noch keines kennengelernt, aber zusammen mit dem weißen Gefieder und seinem roten Kamm, so sagt man, ergeben sich die Nationalfarben Frankreichs. Wir haben darauf keine Rücksicht genommen und das fesche, noble Ding völlig abgeräumt. Der Rotwein fließt – es wird viel miteinander geredet. Das Leben kann so leicht sein. Zum Abschluss wird Apfeltarte mit Sahne gereicht. Wir sind sehr zufrieden, schließen ab. Alle machen sich auf den Weg zurück ins Hotel. Verzeihung! Nicht alle, denn Robert macht den Vorschlag, ihn auf einen Pastis ins Café de la Mairie am Place St. Sulpice, zu begleiten. Einige von uns haben auch das noch geschafft. Andere waren froh, endlich ins Bett zu kommen. Bilder, Episoden wollen verarbeitet werden, Psyche will entspannen. Ich gehöre zur letzten Fraktion.

**Samstag, 29. September.** »Liegst dir Gestern klar und offen, wirkst du heute kräftig frei; kannst auch auf ein Morgen hoffen, das nicht minder glücklich sei.« (Goethe) Das Gestern, meine Brüder, hätte nicht klarer und offen sein können, daher ran an des Lebens erquicklichste Quelle: Das Frühstücksbuffet. (Okay, eine der erquicklichsten davon...) Danach raus aus dem Hotel. O Morgenzeit, du frische Zeit! Es passt. Roberts Verbindung „nach oben“ steht. Himmel wolkenlos – die Sonne strahlt uns an, verwöhnt uns einen weiteren langen Tag. Dazu das Programm - absolut verheißungsvoll. Zunächst geht es per Metro ab in den Norden von Paris, hin zum *Marché aux Puces de St-Quen*. Dahinter verbirgt sich der größte, älteste und berühmteste aller Pariser Flohmärkte. »*Taschen dicht! Geld eng am Mann!*«, lautet der Rat, denn um an die Geschäfte der wahren Schnäppchen zu kommen müssen wir erst den etwas schäbigen *Marché Malik* (Taschendiebe inklusive) passieren. Der sechs Hektar (!) große Markt, nahe der Porte de Clignancourt, ist ein Zusammenschluss von mehr als einem Dutzend Flohmärkte - ein Komplex von 2.500 bis 3.000 offenen Ständen und Geschäften. Der Markt beginnt tatsächlich mit Ständen billiger Kleidung entlang der *Avenue de la Porte de Clignancourt*. Dahinter wird es allerdings interessant. Das bestätigen rund 11 Millionen Besucher pro Jahr. Auf der riesigen Fläche wird offensichtlich alles verkauft, von



Antiquitäten bis Trödel, von neu bis uralte. Neben Einheimischen, die von ihrem Kofferraum aus handeln, gibt es auch einige gigantische Hallen voller Verkaufsstände unterschiedlicher Qualitäten. Dort hinein setzen wir zuerst unsere Füße. Auf geht's: Eine Stunde auf Entdeckungstour. Kleingruppen bilden sich, manch einer von uns streift auch allein durch die einstöckigen Hallen. Mich faszinieren alte Filmplakate, Drucke, Fotos, Bücher, Spiegelrahmen, Möbel aller Stilrichtungen und alte maritime, nautische Geräte. Das Angebot ist schier erdrückend. Unerschöpfliche Motive für die Speicherkarten der Kameras. Aus allen Perspektiven wird „geschossen“. Die größte Ausbeute davon dürfte bei Stefan und Christian lagern. Nach dem Rundgang durch jene Hallen fällt man am Ausgang direkt ins „*Le Voltaire*“. Dort haben Udo, Niklas, Christian, Norbert und Robert schon ausreichend Stühle okkupiert. Zeit für mehrere Pastis. Der Rest der „coolen Gang“ stößt in kurzen Abständen hinzu. Noch mehr Pastis... Den edlen Spendern gebührt ein herzlicher Dank!

Die Pause tat gut. Bewaffnet mit dem *Guide des Puces* wollen wir nun zusammen den *Marché Biron* durchstreifen. Sind die Hallen schon beeindruckend, dann sind die engen Gassen und Winkel des *Marché Biron* überwältigend. Hier erleben wir hautnah die größte Konzentration von rund 220 Antiken-, Kunst-, und Second-Hand-Händlern der Welt. Wer seiner Leidenschaft für Möbel, Schmuck, Grafik im X-Jhd.-Design frönt, liegt hier völlig richtig. Eine Route durch das Zeitalter in der Geschichte, Variationen und Perioden der Kunst, möchte man meinen. Hier kuscheln provinzielle Prachtmöbel mit Keramiken, fernöstliche Kunst mit Jugendstil und Art Deco. Die Kunst-Palette zwischen „Traum und Wirklichkeit“ könnte nicht breiter sein. Wie mag es hier während der Hauptreisezeiten zugehen? Wir haben schieres Glück, denn bei diesem Kaiserwetter haben wir eher mit einem Ansturm von Touristen gerechnet. Doch offenbar sind diesmal nur „Reisende“ unterwegs.





Der Markt hat Tradition, denn an diesem illustren Ort konnte noch im 19. Jhd. ein versierter Kunde dem nichtsahnenden Verkäufer mitunter billig ein Meisterwerk abhandeln. Diese Zeiten sind zwar längst vorbei, doch die neuen Warenlieferungen (immer freitags) werden nach wie vor von professionellen Einkäufern aus aller Welt abgeklappert. Wie angewurzelt bleibe ich an einem üppigen „Silber-Stand“ kleben. Was da so alles versilbert wird? Ein Bild sagt mehr als 1000 Worte. Ebenso schlage ich Wurzeln an einem Geschäft mit einer verlockenden Kollektion vergoldeter Rahmen für alle möglichen Gestaltungszwecke. Schon sieht mein inneres Auge einen Kaminspiegel und dazu den passenden Rahmen. Mein Entschluss: Ich komme wieder! Mit Frau und Lieferwagen. Versprochen.

Das Auge ist satt, der Magen etwas geleert. Mitten im Labyrinth der Gassen des Marktes betreten wir ein Refugium, das funky, informell und freundlich wirkt. Wir kehren ein. Nicht irgendwo, nein! Wir erscheinen, mithin zur rechten Zeit, im *Chez Louissette*. Eine Kombination aus Musiksaal, Brasserie und Tanzbühne. An den Wänden Plakate, Künstlerportraits und Fotos aus dem letzten Jahrhundert. Das Ganze hat Charme, obwohl sich in heutigen Zeiten, wie überall in Großstädten mit einschlägigen Vierteln dieser Art, meist nur noch Touris verirren. Das wäre aber bei *Chez Louissette* zu kurz gesprungen. Dieses Tanzlokal, so ist zu lesen, wurde in den Dreißiger Jahren von Madame Louissette eröffnet und gleicht daher einer Zeitreise zurück in die Vergangenheit.



Das Frankreich vergangener Zeiten lebt hier auf. Beim Klang der Lieder von Edith Piaf und anderen 'Hits' aus alten Zeiten, kostet man traditionelle Küche Hähnchen mit Pommes Frites, Muscheln, Schalengetier, Kalbsragout, und Boeuf bourguignon. Umgeben von einem völlig veralteten Dekor, der Deckenschmuck erinnert an die Adventszeit, regt sich guter Appetit. Wir setzen die Kette der Traditionen fort, denn schließlich haben hier nachweislich Serge Gainsbourg & Jane Birkin und viele andere Prominente (Marlene Dietrich, Romy Schneider, Yves Montand) vor Zeiten gerne getafelt, gesungen und getanzt...

Plötzlich steigt die Stimmung unwiderstehlich, befeuert durch Wein, *Manuela (Weib)* und Gesang. Der Mittagstisch wird unerwartet zu einem unvergesslichen Erlebnis. Die Atmosphäre wird jetzt nachhaltig geprägt durch die vorzügliche Stimme der Chanteuse *Manuela*, die a la Edith Piaf singt. Und wie. Wenn man die Augen schließt und nur seinen Ohren traut, steht „die Piaf“ gleich neben einem.

|                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Non! Rien de rien ...<br/> Non! Je ne regrette rien ...<br/> C'est payé, balayé, oublié<br/> Je me fous du passé!<br/> No, je ne regrette rien ...</p> | <p>Nein, nichts von nichts,<br/> Nein, ich bereue nichts.<br/> Das ist bezahlt, weggekehrt, vergessen<br/> Die Vergangenheit ist mir total egal!<br/> Nein, ich bereue nichts ...</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Peter und Norbert wiegen sich rhythmisch im Arm von Manuela, während sie weiter singt. Der Wein, gestiftet wiederum von Robert, rundet das Mittags-Event mehr als ab. Herzlichen Dank für Deine Großzügigkeit! Als wir das Chez Louissette verlassen, schwingen die schönen Momente nach: »*Non! Je ne regrette rien ...*«

Auf der Rückfahrt in den Stadtteil St-Germain-des-Prés, entscheiden sich Niklas, Norbert, Rolf und Stefan für eine private Tour auf der Avenue des *Champs-Élysées*, der breitesten, berühmtesten Verkehrsader und touristischen Schaufenster der Hauptstadt. Auf ihr wollen sich die Koch-Brüder hin zum *Place de Charles de Gaulle* bewegen, auf dem unübersehbar der *Arc de Triomphe* die Szene beherrscht. Die angepeilten Sehenswürdigkeiten sind für manch einen Bruder reine Premiere, doch wir vermuten, die Gruppe wollte sich auch durch Luxus und Macht (5-Sterne Hotels, Luxusgeschäfte, Botschaften), die hier zu Hause sind, bestäuben, bzw. befruchten lassen. Wann sind die Früchte reif? Wie später aus zuverlässiger Quelle berichtet wurde, musste Niklas danach dringend zum *Tour Eiffel*, um auf dem *Trocadéro* einen per Foto dokumentierten Handstand zu absolvieren. Das Dokument beweist das Gelingen dieser einzigartigen Darbietung ...

Am Ende hat die Gruppe noch einen Besuch des Ehrenhofes, dem *Cour d'Honneur*, des *Hôtel des Invalides* geplant, doch offenbar gilt der Schauplatz von Militärparaden und Verleihungen von Verdienstmedaillen an diesem Tag als „no go area“. Macht nichts – sie werden wieder kommen.

Der andere Teil bewegt sich – na wohin? Richtig! In die *Rue de Buci*. Dort existiert ein Magnet. Man kann sich gegen diese Anziehung auch an diesem Nachmittag einfach nicht sträuben. „*L'Atlas*“ saugt uns an, empfängt uns, lässt uns wurzeln. Gedüngt wird mit Sancerre und dem üblichen Meeresgetier. Wir frönen wie auch immer der Leichtigkeit des Seins bis der Rest der Truppe, der auf der Achse „Champs-Arc-Eiffel-Invalides“ wandelte, sich dazugesellt. Eckardt kann nun wieder die Vollzähligkeit überprüfen.

Der Abend naht und wir bereiten uns im Hotel mit einem „Apero“ – der hat inzwischen schon etwas Sakrales - auf den Besuch der *Brasserie Julien* vor. Cavé: Roberts Hemd ist ein kulinarischer Tarnanzug.



Nach einer kurzen Fahrt mit der Metro, machen wir einen kleinen Spaziergang bis zur Brasserie. Das ist eine alte Tradition, ja eine Kunst für sich. Wichtig ist nur, man findet am Ende das *Julien*. Im Ernst: Man spricht von "flâner", gemeint ist das ziellose Bummeln, und der ausübende Koch-Bruder ist der "flâneur", der Mann (Frauen sind zu umtriebig für diese Betätigung), der die Straßen der Stadt durchstreift, auf der Suche nach Inspiration für das leibliche Wohlergehen.

Eine kleine Beobachtung will ich an dieser Stelle noch festhalten: An Straßenlaternen hängen Skelette! Weniger gefährlich, dafür sind die vielen Skelette dekorativer. Dabei handelt es sich nicht um die Überreste von Touristen, die sich verlaufen haben und von Parisern ignoriert wurden, weil sie sich, ohne "bonjour" zu sagen, nach dem Weg erkundigten, sondern um Fahrräder, die, an Geländer, Straßenlampen oder Verkehrspfosten angeschlossen, so schlimm ausgeschlachtet wurden, dass ihren Besitzern nicht zuzumuten ist, sie wieder abzuholen. Diese Metallkadaver sind eine traurige Folge des Pariser Lebensstils – in den geräumigen Eingangshallen oder Innenhöfen der Wohnblocks darf man meist weder Zweiräder noch Kinderwagen parken. Folglich wird das Straßenbild durch jene Fahrradgerippe aufgelockert, die an den Geländern der Metrostationen oder auch an den offiziellen Fahrradständen zurückgeblieben sind. Bei manchen fehlt nur ein Rad oder der Sattel, andere gleichen – verrostet, kopfüber baumelnd, ein Rahmen ohne Räder, Kette und Lenker – einem wie im Mittelalter aufgeknüpften Übeltäter, über den bereits die Krähen hergefallen sind.

Zurück zur Brasserie Julien. Das erste, das einem beim Betreten ins Auge sticht, ist der überbordende Stuck zwischen blumenumkränzten Damen im Jugendstil und immens großen Spiegeln. Dieses Mobiliar, in all seiner Pracht, bringt jeden Besucher dieser traditionsreichen Gaststätte zum Staunen. Eine Palette von goldenen Farben, Putten, Pfauen und Weintrauben wetteifern miteinander an den Leisten. Das Dekor stammt teilweise noch aus der Zeit um



1903, dem Jahr der Eröffnung. Es ist die Zeit, als die Gastwirte auch Förderer der Künste waren. Die Bar, so ist zu lesen, wurde von Louis Majorelle aus kubanischem Mahagoni im reinstem Jugendstil gestaltet.



Die Tische werden uns zugewiesen. Der Platz ist ausreichend, aber die Tische stehen insgesamt unheimlich nahe nebeneinander. Da haben wir mit unserem Eck noch Glück. Wir wählen alle aus der Menükarte. Das Menü selber kostete pro Person 39 € und scheint nicht einfach so ein Alibi-Menü zu sein, sondern ein vollständiges Menü mit Aperitif. Im Preis des Menüs ist auch eine Flasche Wein für zwei Personen inbegriffen. Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise. Ambitionierte Kochkunst würde ich sagen. Das Ambiente ist Klasse. Man achtet daher vielleicht etwas weniger auf das kulinarische Angebot, das sich, meine subjektive Meinung, im Durchschnitt hält. Ein Essen zu beschreiben - wohlgeordnet ein anspruchsvolles Essen in einem renommierten Restaurant - ist eng verwandt mit der Beschreibung eines Fußballspiels. Zehn Spieler auf dem Spielfeld entsprechen maximal zehn unterschiedlichen Gängen. Da kann man den Überblick schon mal verlieren. Also verzichten wir heute generös auf eine Analyse. Nur so viel: Der Service ist bemüht, doch es herrscht mitunter das totale Chaos. Die *Brasserie Julien* ist zwar voll besetzt, was vielleicht auch daran liegt, dass es in unmittelbarer Nähe - so unsere Kenntnis - keine wirkliche Alternative gibt. Wirklich beeindruckend ist am Ende die „Flambier-Show“ inklusive Hitze-Welle für die traditionellen Crepes-Suzettes.

Wir verlassen die Brasserie im „historischen Rahmen“ und wandern zur Brasserie „Flo“, das versteckt in der kleinen Rue des Petites Ecuries liegt, um einen Blick hinein und auf die Karte zu werfen. *Kabeljausteam mit Basilikumkruste, Rotes Thunfischsteak mit Sichuan-Pfeffer ...* Leute, wir waren da! Danach geht es zurück ins traute Heim. Der Tag war prall, Motive gab es satt, das Kulinarische kam nicht zu kurz. Wir gehen auf der Sonnenseite (es ist zwar schon Nacht), bis wir selbst erstrahlen. Wer geht noch mit auf einen Pastis? Ich habe nicht mitgezählt.

**Sonntag, 30. September.** Wir sind unterwegs zum *Marché Biologique Raspail*. Über Paris geht die Sonne auf, die Häuser blinzeln mit ihren vielen Augen und auf dem Boulevard Saint-Germain erwacht am Sonntag auch nur langsam das Leben. Der *Marché Biologique* findet jeden Sonntagvormittag statt und ist an diesen kühlen Morgenstunden schon sehr gut frequentiert. Das Auge wird gewaltsam geweitet. Hier gibt es alles direkt vom Biobauern aus Frankreich, angefangen von Gemüse, Obst, Fisch, Fleisch, vorzüglichen Käse aus den

verschiedensten Regionen in Frankreich, bis hin zu handgestreichelten Salaten. Sicher wertvolle Bio-Zutaten und Produkte – allerdings, die Idylle der Bio-Landliebe ist im Preis inbegriffen. Der Megatrend wuchert, was die vielen „Feel-good-Konsumenten“ vor Ort beweisen. Ich muss an eine Studie denken, die erst vor ein paar Wochen bescheinigt, dass Bio-Kost nicht gesünder sein soll als konventionelle Nahrung. Was soll's, wie überall geht es um das schnelle Naturglück ...

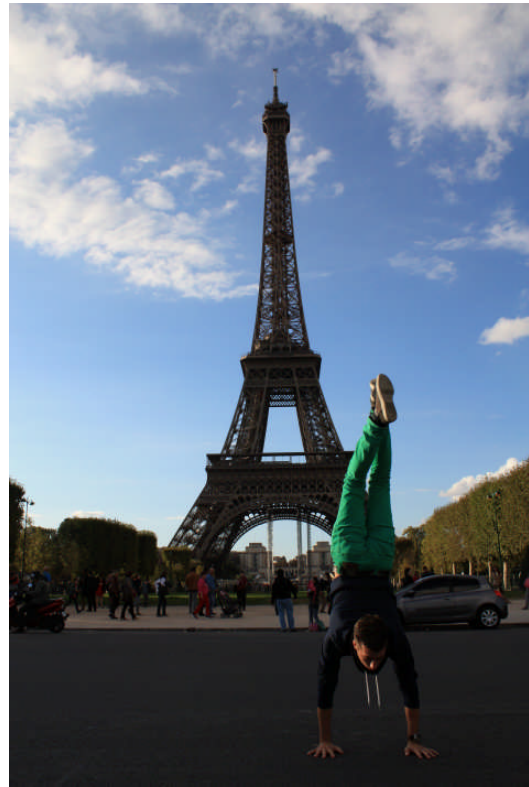


Wir wandern vorbei an Flößen aus Lachsrollchen, Gipfel aus Schalentieren, Steaklandschaften und Käsehügeln. Dazu gesellen sich verschiedene selbst gemachte Brote, Brötchen, Kuchen und was sonst noch so aus dem Backofen kommt. Auf der einen Seite duftet es nach Grillhühnern, auf der anderen nach Pasteten und sonstigem schon fertig zubereitetem Essen, das nur darauf wartet mitgenommen zu werden um in einem der Parks oder Wohnungen verspeist zu werden. Natürlich gibt es auch Oliven, Weine und Säfte, ebenfalls aus biologischer Landwirtschaft, sowie Gewürze, Kakao, Schokoladen, Tee, Kaffee und vieles mehr. Ganz am Ende, oder Anfang, je nachdem von welcher Seite man kommt, gibt es wohl die besten Crêpes in ganz Paris. Das Frühstück ist erst kurz vorüber, sonst hätte ich mir eine mit braunem Zucker gegönnt. Wer hier nicht widerstehen kann, dem droht noch vor Ende des Tagesprogramms eine rekordverdächtige Gewichtszunahme.

Der Tag nimmt Fahrt auf – wir besteigen die Metro um die *Catacombes de Paris*, in der Avenue du Colonel Henri Rol-Tanguy, zu besichtigen. Wäre sicher hochinteressant gewesen, denn an jenem Ort wurden vom 18. Jahrhundert bis Mitte des 19. Jahrhundert die sterblichen Überreste von ungefähr sechs Million Parisern gesammelt und in diesem Labyrinth eingelagert. Entlang der Gänge, Galerien und Säle ergibt das eine „romantisch-makabere“ Dekoration. Der Anblick blieb uns verwehrt, da die Lüftungstechnik streikte ...

Wir entschließen uns gemeinsam, den Pariser Herbst-Sonntag so zu genießen, wie wir wollen. Die einen entschwinden daher Richtung Montparnasse, die anderen in Richtung *Ile de la Cité* und *Ile St-Louis*. Die „Zentralisten“ sind Stefan, Niklas, Rolf und Hannes. Als wir uns trennen ist jedem klar: Das *L'Atlas* wird uns am frühen Nachmittag alle wieder vereinigt sehen. Wir sind ja doch Gewohnheitstiere! Also, Kochbrüder on Tour. Wir nehmen die Metro bis zur *Ile de la Cité*. Als wir wieder aus dem Untergrund auftauchen, erleben wir gleich ein Stück des diskreten, idyllischen Charmes der *Ile de la Cité*. In der Nähe hören wir lautes

Gezwitscher. Auf dem Place Louis Lépine findet nicht nur der Blumen-, sondern sonntags auch der Vogelmarkt statt. Erst mal finde ich es richtig interessant, wie die Händler dort ihre Vögel verkaufen. Aber dann, beim näheren hinsehen ... Ich sage euch! 20 Kanaries in einem so kleinen Käfig, dass sich kaum einer darin bewegen kann. In der gleichen Käfiggröße 30 Bandfinken! Die anderen Vogelarten werden ebenso eng gefangen gehalten. Am liebsten möchte ich allen Piepmatzen einen Freiflug spendieren. Frage ist nur, ob sie die gewonnene Befreiung in Paris auch überleben ...



Ein Spaziergang entlang der Seine ist der schnellste und einfachste Weg, um Paris zu entdecken, sagt man. Wir können das nur bestätigen. Paris ist die Stadt der Flaneure und Müßiggänger. Nirgendwo sonst kann es netter sein, als sich ziellos entlang am Ufer der Seine, über Brücken, Plätze und Gassen der *Ile de la Cité* und der *Ile St-Louis* treiben zu lassen, bis man völlig entschleunigt ist. Gedacht und getan schlendern wir die Rue du Cloître Notre Dame entlang, bis dorthin, wo wir die *Brasserie Esméralda* entdecken. Strategisch günstig gelegen, direkt an der Ecke gegenüber der *Pont Saint-Louis*, die beide Inseln miteinander verbindet. Schlemmen, genießen, schauen ist angesagt - einfach gewonnene Zeit jenseits der großen Boulevards auskosten mit dem gnadenlosen Fokus auf den Augenblick. Die zwei Inseln im Herzen von Paris haben es uns angetan. Wir haben einen grandiosen Blick hinüber zu *Ile Saint-Louis*, die der Dichter Louis Aragon wegen ihrer dichten Bebauung einst treffend als „Steinschiff“ bezeichnete. Irgendwann machen Rolf und Stefan den Vorschlag, durch die *Rue Saint-Louis en l’Île* zu bummeln. Dazu überqueren wir die *Pont Saint-Louis*, auf der Akrobaten und Jazz-Musiker für Kurzweil sorgen. Was wäre Paris ohne seine 37 Seinebrücken?

Die *Rue Saint-Louis en l’Île*, mit ihren stillen Gassen, vielen Cafés und Bistros strahlt ein fast dörfliches Flair aus; die steinerne Ader ist eine Oase inmitten der Millionenstadt, zentral und doch zugleich isoliert. Diese architektonische Geschlossenheit spiegelt sich auch in den Fassaden wieder. Ein feiner Ort der Sinnlichkeit, aus den Bäckereien duftet es nach



warmem Brot, in den Cafés röcheln die Espressomaschinen, wenn sie die Milch für den café au lait erhitzen, in den Schaufenstern locken hübsche Dinge, die niemand wirklich braucht. Boutiquen und Confiseries wechseln sich ab, zahlreiche Brasserien warten auf Gäste. Nachdem wir einmal auf und ab gewandert sind, entschließen sich Stefan und Niklas für einen Rundgang durch das Louvre-Areal, Rolf und ich für die Gemütlichkeit. Das Restaurant *Le Flore en I'le* bietet uns das was wir suchen. Tolle Atmosphäre, Salat und Lachs, schöpferisch-geistigen Austausch mit Rolf, Wein mit Blick auf die Notre Dame und für das Ohr Akkordeonklänge die ein Könner am Ende der Brücke seinem Instrument entlockt.

Zeit für den Aufbruch. Um 17.00 Uhr holt uns der Shuttelbus am Hotel ab. Ein Blick auf die Uhr. Es reicht noch für *L'Atlas*. Wir stoßen auf einige Brüder, die beim Meeresfrüchte plündern sind. Der Sancerre fließt. Als hätten wir uns alle abgestimmt, treffen nach und nach die noch fehlenden Brüder ein. Es wird noch einmal geordert. Dann heißt es Abschied nehmen von der *Rue de Buci* und seiner saustarken Gastlichkeit. Die Adresse hat sich bei allen tief ins Gedächtnis eingegraben. Klischee? Das Gemeine an Klischees ist die Tatsache, dass sie oft unverschämt wahr sind.

Abschied von Robert. Er muss sich von uns noch einige Tage in Paris erholen. Die Anerkennung lastet schwer auf seinem Rücken. Wir haben Verständnis dafür. Die Rückreise beginnt. Sie lässt sich nicht stoppen. Der Shuttle – die steinernen Adern von Paris werden zügig passiert – CDG – Check-In.

*Paris verändert sich! Mir bleibt Melancholie!  
In alter Vorstadt Blöcke und Gerüste ragen  
Und neue Häuser – alles wird Allegorie,  
Und schwer wie Fels muss ich Erinnerung tragen.*

**Charles Baudelaire, Pariser Bilder 1861**

.... Euer Kochbruder Hannes