



Frust in Flaschen

Global Village: Eine Weinauktion offenbart Frankreichs nationale Zweifel.

Ein falscher Sommer ist nach Paris zurückgekehrt im späten September, zwischen Opéra und Bastille kocht der Verkehr, die Müllfahrer streiken im elften Bezirk, und im neunten, bei Drouot, kommen 7000 Flaschen Wein unter den Hammer, die eine kleine Geschichte über Frankreichs Abstiegsangst erzählen.

Drouot ist das erste Auktionshaus am Platze, ein bizarrer Neubau im schönen Gewirr der Stadt, in den 16 Sälen leuchtet roter, rüdiges Samt von den Wänden, es ist Donnerstag, kurz nach halb drei. In Saal sieben federn ein paar Dutzend Menschen in Businesskostümen betont gelangweilt auf mattschwarzen Plastikstühlen, vorn tanzt der Auktionator durch den fensterlosen Raum. „Losnummer 158: neun Flaschen Château-neuf-du-Pape, Château Rayas, Jahrgang 1990. Beginnen wir bei 600 Euro. Bitte, Ihre Gebote.“

Die Dame in Alcantara ganz vorn hebt die Hand in schneller Folge, gejagt von zwei, drei Herren im Saal und einem anonymen Bieter, zugeschaltet am Telefon. Der Schätzpreis für die Flaschen von 680 Euro ist schnell überboten, es geht hoch hinauf, 1000 Euro, 2000, bei 3000 erst ermatten die Bieter, sie schreiten jetzt nur noch in Zwanziger-Schritten fort, der Hammer fällt bei 3250 Euro. Dafür neun Flaschen Wein. Dafür Frankreichs Nationalstolz, in Flaschen, zum Trinken.

Es war einmal, bis vor drei Monaten, da lagerten die Kisten und Kästen, die hier zum Verkauf stehen, unter der Place de la Madeleine, in vier verwinkelten Felsenkellern des Gourmet-Restaurants „Lucas Carton“. Man aß dort erwürgte, honiglackierte Enten, bretonische Hummer mit Vanille gewürzt und Steinbuttschnitten, aus Tieren so groß wie Tische.

Das Essen war dem Michelin-Führer immer wieder für drei Sterne gut, jahrzehntelang, bis Alain Senderens, der alternde Küchenchef, ein Patriarch der Nouvelle Cuisine, von sich aus das Handtuch warf. Er gab, im Sommer, seine Sterne zurück. Er kritisierte die Hochküche als gestrig, er

wollte nicht mehr mitmachen bei all dem artistischen „Chichi“, und diese Meldung ging um die Welt damals, im Vermischten, als eine heitere Anekdote à la française.

Aber daheim ist sie ein Politikum geblieben. Senderens' Aktion verstärkte das Gefühl der kulinarischen Krise, zu dem sich in Frankreich viele Phänomene seit Jahren verdichten. Die Nation, trotz aller ausgestellter Arroganz in Wahrheit verunsichert durch die angloamerikanische Globalisierung, bekommt es mit der Angst zu tun, nach der ganz realen Macht

Rheins der Stolz auf die Ess- und Trinkkultur. Die feinste Küche der Welt entwickelt zu haben, das genussvollste Leben zu führen ist einer der dicksten Bausteine im Selbstbild der Nation. Ist es vorbei? Sinkt Frankreichs Stern? Ist man am Ende auch nur irgendeine Nation unter vielen?

Als Senderens hinschmiss, und er war nicht der Erste, und er bleibt nicht der Einzige, viele junge Köche versperren sich dem Diktat à la Michelin, war es, als verlasse ein Kapitän als Erster sein sinkendes Schiff. Und wenn nun,

vergangene Woche bei Drouot, der Weinkeller des Restaurants verscherbelt wird, dann fühlt sich das an, als würde eine alte Bibliothek unwiederbringlich verramscht.

Es stehen dabei Flaschen zum Verkauf so wertvoll wie kleine Gemälde, mit Namen, die Weinkenner fiebern lassen. Pétrus, Latour, Palmer, Mouton Rothschild, Yquem, am Donnerstag bringt eine einzige Flasche Hermitage La Chapelle von 1961 nach langem Bietergefecht 2550 Euro. Es gibt Sauternes aus den zwanziger Jahren, es gibt große Champagner, es gibt legendäre Gewächse von der Rhône, aus Burgund, aus dem Bordelais, von den traditionsreichsten

Winzern, von den ältesten Châteaux, deren Etiketten sich wie Festgedichte lesen auf Frankreichs schönen alten Ruhm.

Die Auktion nährt die Hoffnung, dass sie noch immer weltweit verstanden werden. Ein Weinbarbesitzer aus Hongkong sitzt in Saal sieben und hebt ab und an die Hand. Ein Chinese bietet aus der ersten Reihe mit. Und vorn, die Dame in Alcantara, die den Nachmittag über Kiste um Kiste ersteigert, erstaunliche Mengen – sie gehört zu den globalen Weinmaklern von „idealwine.com“, dessen Mitglieder per Mausclick die teuersten Burgunder ersteigern, so wie andere Leute Babyklamotten bei Ebay. Aber irgendwann hat das Klicken im Virtuellen ein Ende. Und es wird getrunken, ganz real. Und dann schwappt im Glas Frankreichs Erbe, noch immer. Für immer Europas Genie. ULLRICH FICHTNER



Versteigerung in Paris: Etiketten wie Festgedichte

nun auch noch die kulturelle Hoheit in Sachen Essen, Trinken und Zivilisation zu verlieren.

Plötzlich werden die Spanier gefeiert als Könige der kreativen Kochkunst. Die erfolgreichsten Winzer sprechen mit australischem Akzent. Jamie Oliver, ein Engländer, schreibt die Kochbücher, auf die die Welt gewartet hat. Sushi-Tresen und Suppenbars schießen auch in Paris wie Pilze aus dem Boden; panasiatisch-italienisches World-Food wird serviert, wo einst der Kalbskopf auf karierten Tischdecken thronete. Anything goes, nichts, so wirkt es, ist mehr heilig, niemand, so scheint es, bewundert mehr Frankreich als die alleinige Heimat der lukullischen Verfeinerung. Und das schmerzt die Franzosen sehr.

Man kann sagen, was den Deutschen die D-Mark war, ist den Nachbarn links des