

Bericht vom Abschlusstreffen der Grundtvig-Lernpartnerschaft: Schule des Geschmacks – Esskultur und Lebenskunst in europäischen Regionen (GOUT), das in südwestfranzösischen **Auvillar** vom **3. bis 7. Juli 2013** stattfand. Georg Fischer, 31.7.2013



Die beiden MitinitiatorInnen des Projekts, Marie-José und Gerhard Schneider-Ballouhey engagieren sich seit über 20 Jahren mit ihrem Verein Société Franco-Allemande (SFA) für den europäischen Kulturaustausch der Kleinstadt Auvillar. In ihrem Tagungshaus in der Ortsmitte waren die sechs weiteren Organisationen des GOUT-Projekts zum Abschlussmeeting eingeladen. Die Anreisen erfolgten kreativ und alle Partnerorganisationen verbanden das Meeting mit weiteren Aufenthalten in Südfrankreich oder Städten bei Zwischenlandungen. Die Unterkünfte hatten unsere Gastgeber preisgünstig (in der unmittelbaren Nachbarschaft) so organisiert, dass sich die Teilnehmenden schon zum gemeinsamen Frühstück im Tagungshaus trafen. Eben solches Lob gebührt der Exkursionsorganisation mit Privatautos: sie verstärkte die Verbundenheit unter den Gruppenmitgliedern.

Zum ersten gemeinsamen Abendessen (Mittwoch, 3. Juli 2013) war für jedeN TeilnehmendeN eine Arbeitsmappe vorbereitet. Auch sie durch die Mithilfe der schon nachmittags Angekommenen erstellt – das Prinzip des Zusammenhelfens verstärkte während des Meetings unsere Erlebnisse. Beim Vier-Gänge-Menü lernten wir einige Mitglieder der SFA kennen, die nicht bei anderen Mobilitäten dabei waren. Mit großem Hallo wurden während des Abends die jeweils eintreffenden Partnerorganisationen begrüßt: sechs (5 f, 1 m) aus Litauen; drei (2 :1: f) aus Rumänien; acht (b+k=H mit 3 f, 2 m; Sprachdienst Konstanz mit 2 f, 1 m) aus Deutschland; vier (2 f, 2 m) aus Österreich und sechs (3 f, 3 m) aus der Türkei. Ähnlich dem Evaluationsergebnis (siehe dort: auf jedem Treffen kannten sich 2/3 der Teilnehmenden untereinander schon vor vorherigen) begegneten sich von den 27 ausländischen Gästen 17 zum wiederholten Mal. Dieser hohe Anteil beflügelte die Arbeit und die Gruppendynamik. Über das Alter der Teilnehmenden sind keine genaueren Zahlen bekannt. Der Durchschnitt dürfte bei 40 + Jahren liegen, die Altersspanne reichte von 25 bis 75 Jahre.

Am Donnerstagmorgen (4. Juli 2013) besuchten wir von 10.30 bis 11 Uhr den Markt in Castelsarrasin, eine typische Einrichtung der kleinen Städtchen dieser Region. Obgleich es auch Verkaufsstände mit Kleidung, Werk- und Spielzeug gab, stellten Obst, Gemüse, Käse, Fleisch, Fisch und Backwaren das zentrale Angebot. Einige Teilnehmende kauften auch

etwas, die Mehrheit erlebte die Atmosphäre, beobachtete die Verkaufshandlungen und erfreute sich an der Vielheit, die in der Reflexion die besten Noten bekam.

Nach kurzer Fahrt trafen wir auf dem Bauernhof in Lafrançaise ein, wo uns zunächst die Maulbeer- und Kirschbäume mit ihren süßen Früchten überraschten. Der Betrieb gehört zur Selbstorganisation der «Ferme Auberge» (Zusammenschluss zur Direktvermarktung, bestehend seit 1995, mit eigenem Label) und zu einer Erzeugergemeinschaft von Entenleber. Ersteres bedeutet, dass „Ferien auf dem Bauernhof“ möglich sind, letzteres umfasst die Kooperation mit fast 200 anderen Kleinbetrieben zur Erzeugung des regional und naturnah/tierschonend hergestellten, landesweit vertriebenen Produkts. Wir erfuhren die Aufzuchtbedingungen der Enten und hinterfragten die Bedingungen des „Stopfens“: während zwei Wochen vor der Schlachtung wächst so die Leber auf 400-600 Gramm, bei 7 kg Lebendgewicht, weil 2-3-mal täglich Mais mechanisch zugeführt wird. Der Betrieb verfüttert an die 600 Enten 100 kg Mais „artgerecht“ mit etwas Öl, um das Schlucken zu erleichtern. Wir konnten das Ergebnis in Dosen kaufen und beim Mittagessen verkosten (süßer Weißwein; Kürbis-Kartoffelsuppe; Entenfleischpastete; Entenschlegel auf Kartoffel-Möhren-Gemüse; Käse; Kirschkuchen mit Kaffee).

Der Ortswechsel nach Belleperche stellte unsere Siesta dar, die bei dem herrlichen Wetter auch hätte länger ausfallen dürfen. In der ehemaligen Abtei erwartete uns das (frankreichweit einzige) „Museum der Tischkünste“, dessen Objekte uns der Leiter während einer Führung 1,5 Stunden vorstellte. Die historische Dimension unseres Projekts wurde durch die Darstellungen der Gedecke und Erklärungen zu den gegenseitigen internationalen Beeinflussungen seit dem Mittelalter erheblich bereichert.

Einige Aussagen: Die Tischkultur (im Unterschied zum römisch-liegenden Essen) entwickelte sich schicht- und länderspezifisch, wobei jeweils niederere Schichten die Gepflogenheiten der höheren Schichten übernahmen. Bis zum ausgehenden Mittelalter gab es keine individuellen Teller und Bestecke, sondern die Schüsseln wurden weiter gereicht. Dies war theologisch mit dem Gemeinschaftsessen („Leib Christi“) begründet. Dann bekam jedeR eine Platte (später Teller), auf welche man sich seinen Anteil legte. Als (anfangs sehr teure) Gläser die Tische bereicherten, wurde in Frankreich eines rundum gereicht, während in Deutschland jeder sein eigenes bekam. Die Einführung der Gabel stieß auf kirchenpolitische Widerstände: eine konstantinischer Prinzessin soll die zweizackige Gabel eingeführt haben, um die Erschaffung der Welt durch Gottes beide Finger nachzuahmen. So war die Gabel zunächst für die römische Kirche Teufelswerkzeug, dann wurde das Essen mit der Gabel befürwortet, weil man sich nicht mehr so „tierisch“ etwas greifen konnte, sondern kultiviert und nicht zur Völlerei verführt würde. Im 17. Jh. war in Frankreich Sitte, das zubereitete Schwein als Ganzes auf der Tafel (wie heute noch den Fisch) zu präsentieren; ebenso standen alle Speisen schon zu Beginn auf dem Tisch, d.h. sie waren oft schon kalt, wenn sie gegessen wurden. Hingegen pflegte man in Deutschland und Rußland das Servieren auf Tellern und in Abfolge der Gänge. Ab Napoleons Zeiten galt England als Vorreiter der Kaffee-Trink-Kultur und des wertvollen Porzellans-Tischgeschirrs. Im 19. Jh. setzte sich durch, dass die Tafel mit den Gläsern (in Frankreich war das Bleikristallglas erfunden worden) für die verschiedenen Getränke und Obstschalen verziert wurde. Die Periodisierung der Gedeckgebräuche, so fiel mir auf, geschah nach den Objekten, ohne den allgemein historischen besonders Kontext zu berücksichtigen. Dies unterstreicht das „feudale, bzw. später großbürgerliche Moment“ der Sammlung.

Der Donnerstagabend bot den Freunden des SFA, der Gemeindevertretung von Auvillar und den ausländischen Gästen ein festliches fünf-Gänge-Menü mit regionalen Speisen im Salle des Fêtes, zubereitet von Vereinsmitgliedern. (Knoblauch-Suppe, d.h. typisches Arme-Leute-Essen, zu Beginn; Entenfleisch-Eintopf; gebratene Ententeile mit Bohnensalat, d.h. Essen von gut-situierten Leuten; Obstschale; Blätterteig mit Quark-Obst-Füllung.)

Insgesamt etwa 50 Menschen konnte Marie-José Ballouhey begrüßen und der Gemeindevertreter freute sich über das internationale Publikum. (Lokal produzierter Orangenlikör mit Schaumwein mit Tomate-Olive-Sardellen-Brot.)

Ein bebildeter Pressebericht zeugt von dieser Dissemination. Die musikalische Umrahmung gestaltete Austra aus Litauen. Per Akkordeon dankte sie mit einem französischen Lied, unterstützte einen „Tango-with-the-bike-Joke“, übte mit allen das schon auf drei Treffen intonierte „Heut kommt der Hans zurück“, leitete Gruppentänze an und beschloss den Abend mit dem gemeinsamen „Nehmt Abschied“.

Der Freitag, 5. Juli 2013, brachte uns nach dem Frühstück und einer kleiner Autofahrt zur herrlichen Atmosphäre in den Schatten einer 700 Jahre alten Eiche zwischen den Weinbergen des „Cave de Donzac“. Der Sommeliers und seine Helferinnen erläuterten uns nicht nur die Anbaumethoden und die fünf Probeweine, sondern klärte auch über die Zusammenhänge von Weingenuss und Essen auf. So gab es zu jedem Wein einen kleinen Snack: Rosè mit Lachs, Weißwein mit Weichkäse, junger Rotwein mit Schnittkäse; im Eichenfass gebauter älterer Rotwein mit Entenbrust und Kirschmarmelade; eine lokale Spezialität „Crain d Amor“ mit Nektarinen in Rosensaft zum Abschluss. Diese Köstlichkeiten jeweils „intelligent genossen ist dies eine Geschmacksfreude“.

Zurück in Auvillar, gestärkt durch ein kleines Essen und etwas Pause stand die ökologische Produktion von Honigmelonen auf dem Programm (15-17 Uhr). In dem 100 ha großen Familienbetrieb (mit Unterstützung einer portugiesischen Arbeiterin und Saisonbeschäftigten) wird in Großgärtnermaßstab, aber biologisch zertifiziert Gemüse für den regionalen Markt hergestellt. Der Einsatz von Maschinen ist relativ gering, die handverlesenen Melonen ermöglichen aber das Einkommen (nun in 2. Generation), weil sich die regionale Vermarktung rechnet. Für das Label „Biogaronne“ werden auf 10 ha insgesamt werden 60 Tonnen (jede etwa 800 gr) Honigmelonen per Handarbeit produziert, die lediglich zwischen 15. Juli und 15. Oktober zu haben sind und etwa 15 Tage ihren Geschmack halten (grüne Melonen hingegen nur 3 Tage).

Gerhard Schneider leitete anschließend im Tagungshaus in Auvillar die Diskussion über Lebensmittelverschwendung mit Filmauszügen („Taste the Waste“) ein, die in sprachlich einheitlichen Kleingruppen geführt wurde. Im Plenum unterstützte eine Gruppe die praktische Initiative der französischen Regierung, die auf 10 Punkte zugespitzt eine EU-Plattform entwickeln möchte. (www.gaspillagealimentaire.fr) In der englisch sprechenden Gruppe wurde xxx betont. Als Zusammenfassung der deutschsprechenden Gruppe wurde die Kritik an den neokapitalistischen Strukturen genannt, die einzelne Initiativen oft vor scheinbar unveränderliche, mutlos machende Rahmenbedingungen stellen. . Ein

Diskussionsergebnis war, dass die Nahrungsmittelverschwendung im Zusammenhang mit den Subventionen der EU für die Agrarindustrie gesehen werden muss. Sie bilden immer noch den größten Teil des EU-Haushaltes und ihre jetzige Gestalt und Praxis müssten abgeschafft werden. (siehe Einzelberichte)

In einem kleinen Dorf in der Nähe Auvillars befindet sich das Feinschmeckerrestaurant „Auberge de Bardigues“ (gleichwohl mit „uni-sex-Toilette“). Dort genossen wir (34 Teilnehmende) am Freitagabend ein Menu, das exemplarisch für die gehobene französische Küche in regionaler Ausprägung gelten kann. Nicht wiedergegeben werden kann die blumenreiche Vorstellung der einzelnen Gänge, ihrer Zubereitung und das Servieren durch den Chefkoch. Davon zeugen Bilder – von den Geschmackserlebnissen erzählen die Teilnehmenden noch lange. Während des Festmahls verteilte die türkische Partnerorganisation mitgebrachte Geschenke und als die Mitternacht nahte, sangen wir alle dem Geburtstagskind Monika ein Ständchen.

Auch der Samstag, 6. Juli, begann mit einer Exkursion. Das Städtchen Moissac beherbergt seit dem hohen Mittelalter die weltberühmte St. Pierre-Abtei. Wir wurden mit der Kirchenkonstruktion (im Sinne des neuen Jerusalem mit 12 Zinnen), mit dem symbolträchtigen Eingangsportal (beschrieben von U. Eco im Roman „Im Namen der Rose“) und mit den kunstgeschichtlichen Wunderwerken der Kreuzgangkapitelle vertraut gemacht. Ebenso erläuterte uns Gerhard Schneider die darin zum Ausdruck kommenden geistigen Auseinandersetzungen zwischen den (als Ketzer verfolgten) Katharern und der römischen Kirche. Bei der Hinfahrt hatten wir schon etwas zur Lebenskunst des 16./17. Jh. an der alten „Eiche des Henry IV“ gehört, auf der Rückfahrt bot sich uns bei Boudou ein fantastisches Panorama der Garonne- und Tarn-Ebene und der Besuch der kleinen Kapelle „St. Pierre d’Ax“ weckte Fragen zur vorchristlichen Religiosität dieses ehem. Wasserheiligtums.

Zwei Nachmittagsstunden waren der Evaluation und organisatorischen Abwicklung gewidmet. (siehe Einzelberichte) Als sehr erfreulich beurteilten die Teilnehmenden nicht nur dieses Treffens, sondern zogen eine ausgesprochen positive Bilanz des gesamten Projekts. Betont wurde die thematisch gegebene Möglichkeit, durch gemeinsame Aktivitäten nonverbaler Art (z.B. kochen) die Sprachbarrieren zu verringern. Gewünscht wurde eine Fortsetzung solch produktiver Zusammenkünfte. Beim anschließenden Treffen der Projektverantwortlichen verabredeten wir einen präzisen Terminplan zum final-report, damit auch der Projektabschluss zum Ende September 2013 erfolgreich verlaufen wird.

Das Treffen endete nach Mitternacht mit dem prächtigen Abschlussfest im Weinberg „Domaine de Thermes“. Die Gartentischdekoration passte sich der Landschaft an, die Volkstanzgruppe zeigte lokale Kultur, der Eigenproduzent erläuterte und verabreichte uns seine Kreationen französischer Käsekultur. Wir konnten eigene produzierte Salate zu kalten und warmen (Grill-) Speisen genießen und die meisten beteiligten sich dann an Tänzen: zunächst angeleitete Volkstänze mit Akkordeonbegleitung und später CD-Musik. Der Wechsel zu türkischen Melodien brachte einen boom auf der Grastanzfläche, die Formationstanzelemente (sie waren nachmittags bei der Autofahrt entwickelt worden)

brachten Spaß und später das Abräumen der Tische eine weitere Gruppenaktivität. Während der letzten Stunden begann (oft unter Wehklagen und Hoffnungsausdrücken) das Abschiednehmen. Durch die verschiedenen Ab- bzw. Weiterreisezeiten ergaben sich noch am Sonntagmittag solche Szenen.

Früh am Sonntag, 7. Juli 2013, reiste die türkische Gruppe ab, die bei einer Zwischenlandung noch Rom besichtigten. Zur zweiten Frühstücksrunde versammelten sich an einem Tisch im Tagungshaus die meisten anderen, von denen etliche schon einen Rundgang auf dem Markt am Place de Halle hinter sich hatten. Anschließend besuchten einige das Museum und genossen den Blick auf die Garonne (und das Atomkraftwerk) von der ehem. Bastion aus.

Von den deutschen Teilnehmenden machten die meisten noch zwei bis zwölf Tage Urlaub. Eine rumänische Teilnehmerin hatte eine Motorradrundfahrt, die ÖsterreicherInnen wurden zum Flugplatz gebracht. Den weitesten Weg hatte die litauische Gruppe, die gut gelaunt etwa 3000 km im dicht bepackten Auto zurück fuhr.