

Pommologie

Erhard Taverna



Am geknickten Turm ist die Dorfkapelle St. Goney leicht auszumachen. Der Wind hat den Himmel über Plougrescant blankgefegt, die wenigen sichtbaren Menschen arbeiten auf den küstennahen Feldern der Côte d'Armor. Im Schweisse ihres Angesichts, wie die frisch renovierte Schöpfungsgeschichte an den Wänden lehrt. Der Baum der Erkenntnis trägt hier nach dem Sündenfall keinen einzigen Apfel mehr. Einer wurde bekanntlich gegessen, aber wo sind die anderen geblieben?

Einen ersten Hinweis gibt das Alte Testament: Dem hebräischen Shekar folgte das lateinische Sicera und das französische cidre oder englische cider. Strabon, der griechische Geograph, erwähnt um die Zeitwende als erster den gallischen Apfelwein. Bestimmt wurde Obelix der <chistr> von seinem Druiden eingeschmekt. Ein keltisches Manuskript aus dem 7. Jahrhundert beschreibt eine medizinische Rezeptur gegen Entzündungen, eine Mixtur aus Holunder, Äpfeln, Vogelbeeren und Stechpalmen. «Gott verbot das apfelessen – aber nicht den apfelwein – hätte adam dies erlauben – säss er noch in Eden drein», dichtet der mittelalterliche Barde. Beidseits des Ärmelkanals trinken ihn alle Stände. Die Französische Revolution mag ihn nicht, kann ihm aber nichts anhaben. An einer Ausstellung in Rouen werden 1862 dem Publikum 4900 Sorten mosttaugliche Äpfel und Birnen präsentiert. Bis zum Ersten Weltkrieg bringen über tausend Wagen in Spezialzügen Äpfel nach Stuttgart und Frankfurt. Aus Deutschland wird der Saft in die ganze Welt exportiert. Die Früchte wachsen in allen Departementen, doch die Normandie und die Bretagne sind die führenden Produzenten. Der Staat forciert den Anbau, weil er Alkohol für die Herstellung von Schiesspulver braucht. Das europäische Wettrennen führt zum Untergang der Mostimperien. Denn der Ruf leidet unter der sinkenden Qualität, und besonders viele Bretonen kehren nicht mehr aus den Schützengräben des Ersten Weltkriegs zurück. Bei der Invasion der Alliierten in der Normandie werden mehr als die Hälfte aller Obstgärten zerstört. Die über Jahrzehnte anhaltende Landflucht und die Industrialisierung der Landwirtschaft machen aus dem Cidre ein Provinzgetränk, das in den 60er Jahren kein kultivierter Mensch mehr trinken mag.

Doch dann kommt es langsam zu einer Trendwende. Eine neue Generation entdeckt die bretonischen Traditionen, Sprache und Brauch-

tum interessieren die Jungen. Idealisten erobern langsam den lokalen Markt zurück. Die Qualität wird definiert, die Herstellung muss genauen Kriterien genügen, eine Appellation d'origine contrôlée sorgt, wie beim Weinbau, für zunehmenden Absatz.

Die neuen Stars sind die alten, sie heissen La Clozette, Marie Ménard, Guillevic, Kermerrien, Marie Bompré, C'huro, Douce Moen, La Bedan, La Jaunet, Docteur Blanche, Binet Blanc, Petite Amère, Ambrette usw. Sie werden vom September bis Dezember geerntet, gewaschen, verlesen und zerkleinert, in alten Apfelmühlen oder in modernen Industrieanlagen verarbeitet. Nach dem Austropfen wird die Maische ausgepresst und der Most in Fässern, während eines Monats, zur Gärung gebracht. Säure, Gerbstoffe und Zucker, Ort und Zeit, Sonne, Wind und Regen bestimmen die Qualitäten des cidre brut, cidre demi-sec und cidre doux.

Zu den Galettes wird er heute selbstverständlich aus Schalen getrunken. Der Gast muss sich für eine Marke entscheiden, für den Bolée de Paimpol, den Cidre de Cournouaille, du fermier Breton, den Kerné und Dutzende andere Sorten, die auch an lokalen Märkten angeboten werden. Die bretonische Küche rührt ihn in den Teig der Galettes und Crêpes und serviert ihn zu Moules, Meerfischen, Ente und Kuchen. Es gibt den Cidre als Calvados, alkoholfreien Apfelsaft, als Apéro und Salatessig. Mit jedem neuen Hoch- und Niederstämmer kehrt unaufhaltsam ein Stück Garten Eden zurück.

Was die Leibärzte den französischen Königen an Most empfohlen haben, füllt unzählige Traktate und beflügelte geniale Gärtner. Die Zucker, Polyphenole, Säuren, Pektine, Vitamine, Mineralsalze und Aromen haben Herzleiden gelindert, die Melancholie vertrieben, Nierensteine verhindert oder aufgelöst, Magenleiden, Rheuma und Gicht besänftigt. Selbstverständlich senkt er auch zeitgemäss das Cholesterin. Seine wundersame Wirkung ist geradezu berufsfördernd, denn mehr denn je gilt: «An apple a day keeps a doctor away.» Doch halten wir es mit dem bretonischen Bard, Apfelweinhändler und Oberdruiden Taldir Jaffrenou, den 1899 das göttliche Getränk zu vielen Versen inspirierte: «Un pot de cidre est un remède qui met la joie au cœur! Feu et flamme! Qu'il était bon! J'en aurai bu dix pots! Dans la demeure du Breton, devant le cidre tressaille mon cœur!»