

Mitessen ist alles

Genießen wie die Pariser. Auch wenn man die Olympischen Spiele zu Hause verfolgt, kann man ein bisschen französische Lebenskunst genießen

VON INGRID TEUFL

Wenn ein olympischer Bewerb ansteht, kann ein Traditionsgebäck schon einmal aus der Form fallen. In Paris, das wie keine Stadt für das „Savoir vivre“, das gute Leben, steht, erst recht. Die Michelin-Sterne-Köchin Amandine Chaignot ist eine der für Olympia 2024 verpflichteten Gourmet-Köche – und sie wagt sich an einen der typischsten Snacks. „Ich denke, das Croissant ist das Symbol von Paris. Für mich war klar, dass ich ein Croissant mit einem Twist machen wollte.“

Diese Drehung sieht man ihrem Croissant in der Tat an: Optisch mehr ein Stanitzel als ein Kipferl, füllt sie es mit pochiertem Ei, Artischockencreme, Käse und Trüffel. Es ist eines von 500 im Vorfeld der Spiele kreierten Rezepten. Die Gastgeber wollen Athleten und Besuchern etwas bieten, zumal die französische Küche in ihrer Heimat einen hohen Stellenwert genießt.



Im berühmten Pariser Restaurant „Chez L'Amie Louis“ gibt es auch traditionelle Gerichte wie „Steak frites“

Paris in Wien

Allerdings nicht nur dort, sondern weltweit, etliche Gerichte und Kochtechniken fanden Eingang in verschiedene Länderküchen. Klassiker wie Coq au Vin, Zwiebel-suppe oder Crème brûlée zählen vielerorts zu Klassikern. Gelegentlich, sich daheim während Olympia sprichwörtlich wie „Emily in Paris“, die Hauptdarstellerin der Netflix-Serie, zu fühlen, gibt es viele – dank etlicher französisch inspirierter Lokale vor allem in Wien.

Da wären allein schon Straßenzüge wie die Servitengasse im 9. Bezirk, das aufgrund seiner kleinen Geschäfte und der entspannten Atmosphäre den Beinamen „Klein-Paris“ hat. Ein Croissant oder ein „Pain au Chocolat“, der Inbegriff eines französischen Frühstücks, ist mittlerweile nicht nur hier (etwa bei „La Mercerie“) zu kriegen. Kaum ein Bäcker, der sich nicht am flaumig-blättrigen Gebäck versucht. Bei der Suche nach



Franzose in Wien: Denis König mit Frau Petra



Olympia-Croissant von Amandine Chaignot

dem besten der Stadt lässt es sich vortrefflich streiten. Die einen bevorzugen sie bei „Paremi“ in der Bäckerstraße, die anderen bei „Ährnst“, wieder andere schwärmen vom „Ströck-Croissant“, das Bäcker Pierre Reboul, selbst gebürtiger Franzose, kreiert hat.

Wer während Olympia wie in Paris kulinarischen Genüssen frönen will, sollte zu Miesmuscheln greifen, sagt Denis König. Geboren bei Paris und aufgewachsen an der Côte d'Azur, betreibt er erfolg-

reich sein „Le Salzgries Paris“ im 1. Bezirk. „In Paris hat die Saison gerade begonnen. Auch Austern sind nicht wegzudenken.“ Das Vorurteil, Austern solle man nur in Monaten, in denen ein „R“ vorkommt, essen, stimme nicht mehr. „Die Kühlketten sind viel besser als vor 30 Jahren.“

Was zu den „Moules“ geordert werden muss: „Frites“, zwei Mal frittiert, für die Bräune und für die Knusprigkeit. Sie sind eine Beilage, ohne die in Bistros, Brasserien

oder Restaurants in Paris wenig geht. Für eine typische Mahlzeit bestellt man etwa „Steak frites“. Manche bezeichnen das gebratene Stück Rindfleisch (Rump Steak oder Entrecôte) als das symbolischste aller Bistro-Gerichte.

Brot und Spiele

Das mag sein, wobei das Baguette, das Symbol französischer Brotkultur, noch nicht erwähnt wurde. Auch darin versuchen sich heimische Bäcker mit Verve, doch es ist so

ähnlich wie beim Croissant: Geschmäcker sind verschieden. Und so wie in Frankreich schmeckt es daheim dann ohnehin nie. Vielleicht liegt das an der französischen Backtradition, meint König. „Baguette wird mehrmals am Tag gebacken. Das Highlight für jeden Franzosen ist, ein noch warmes Baguette zu essen.“

Es ist aber auch fixer Bestandteil der gesamten Esskultur und gehört zum Frühstück ebenso wie als Essensbegleiter. „Es bleibt auch während des gesamten Menüs auf dem Tisch, wird erst vor dem Dessert abgeräumt.“

Beim süßen Abschluss sind die Pariser ohnehin Meister ihres Faches. „In Paris gibt es viele Läden, wo man Macarons, Eclairs oder Tartelettes zum Mitnehmen kaufen kann“, weiß König. „Es ist üblich, dass man sie aus der Bäckerei holt und zu Hause mit der Familie isst.“ So einfach kann Paris dann auch in Österreich sein.