

Goeppingerin (er-)lebt dank Staedteehe letzte Geheimnisse der besseren Haelfte

Salz im Mousse, Bier im Crêpe

Sei es fuer mehrere Tage, Monate oder gar ein ganzes Jahr – wer im Bann der Stadt ist, wird zum echten Pessacais. Fuer die jungen Goeppinger, die zur Zeit im Suedwesten Frankreichs leben, bedeutet die Partnerstadt mehr als „fuer eine Weile im Ausland“ zu wohnen: Pessac heisst, Frankreich als Franzose zu leben.

Christina Neugebauer

Pessac. „Wein muss nicht sein, mit Kaese kann man mich jagen“: Nicht ganz die idealen Voraussetzungen, so scheint es, um fuer knapp ein Vierteljahr im Land der 365 Kaesesorten – eine fuer jeden Tag – und der Weinregion schlechthin zu leben. Ist die Hauptstadt des guten Geschmacks und der beruehmten Rotweine doch gerade mal einen Katzensprung – pardon – einen „saut de puce“ von Goeppingens Partnerstadt Pessac entfernt. Arbeiten beim franzoesischen Fernsehen in Bordeaux, das bedeutet zum Beispiel ein Stueck unserer dunklen Geschichte bei Dreharbeiten in der U-Boot-Basis (base sous-marine) hautnah zu erfahren. Leben in Pessac als (fast – des Kaeseproblems wegen...) echte Pessacaise – das heisst mit allen Sinnen Europa zu er-leben. Mit offenen Armen, Haustueren und vielen Kuesschen links wie rechts empfangen die Pessacais uns Goeppinger in ihrer Mitte. Im Hause Daniel Blandins geben sich die Goeppinger die Klinke in die Hand, auf dem Wohnzimmertisch stapeln sich Bewerbungsformulare potentieller kuenftiger Praktikanten. Freilich nur dann, wenn dort grade mal kein Festmahl steht. Eindeutige Indizien: Pessac unter dem Pantoffel Goeppingens. Noch nie eine solch unermessliche Grosszuegigkeit wie die unserer Gastgeber, meinem Gast“eltern“paar, den Wuiots, erlebt. Noch selten so intensiv wie heuer und schon gar nicht auf franzoesisch ueber die politischen Verhaeltnisse im Vergleich nachgedacht und diskutiert wie mit Jean-Claude. Sicher, die Diskussionen waehrend des Apéritifs muenden in noch wichtigeren Themen - numéro un: dem Essen, den Gourmandises...noch nie so fein geschmaust: Austern und Meeresschnecken (huîtres et bulots) sind nur der Gipfel des Lebens wie Gott in Frankreich. „Pour nous, c’est une religion“, sagt Jean-Claude Wuiot. Eine Religion, derer offenbar nur der wuerdig ist, der eine Auster probiert hat und sich dann „une vraie Bordelaise“, vielmehr Pessacaise nennen duerfe. Ich halte im kulinarischen schwaebisch-franzoesischen Diskurs mit rustikalen handgeschabten Spaetzle und Zwetschgenknoedel dagegen, die freilich an Finessen mit den feinsten aller Crêpes nicht mithalten koennen, die kein Kochbuch verraet. Aber heureusement „meine“ Nathalie: ein Schuss Bier im Crêpeteig schafft Transparenz, die jeden Pfannkuchen vor Neid erblassen laesst. Diesen Kulturaustausch schafft kein Reisefuehrer, kein Woerterbuch: Eine Beispiel aus der Automobilwelt – was den

Franzosen gleich „Zwei Pferde – deux chevaux“, das ist den Deutschen die „Ente“. Zurueck zum Wesentlichen, dem Essen: Der Tick Salz im Mousse au Chocolat macht's...Kueche: Eins zu Null fuer France d'accord. Aber die Landschaft rund um Goepfingen schafft den Ausgleich: Die Schwaebische Alb duerfte so manchem Pessacais Traenen in die Augen treiben; Wanderwege sind hier rar. Um ins Gruene zu kommen brauchts das Auto. Dafuer wartet Goepfingens ungleiche Schwester fuer die ungefaehr ebenso zahlreichen Pessacais wie Goepfinger mit einigen gutgemeinten Parks auf. Muss man eben fuenfmal im Kreis joggen. Das Wort Charme wuerde einem beim Stichwort Pessac mit seinen endlosen geraden Avenues nicht sofort einfallen – einzig der Marktplatz in Miniaturausgabe hat ein gewisses Flair, das die herzlichen Pessacais und das nahegelegene Bordeaux jedoch vielfach verstaerken: eine „balade“ an der Garonne oder der Blick auf die ornamentverzierten Fassaden ueber denen unzählige Kirchtuerme wie die Pilze spriessen. Wie die Steinpilze „cèpes“ à la bordelaise, einer Spezialitaet, die auch die letzte moustike vertreibt: viel Knoblauch erinnert an die Naehel Pessacs zu Spanien und die Fête Espanol, die ins Haus steht: In Pessac unter den ruehrigen Pessacais leben, heisst Europa mit allen Sinnen zu erleben. Werden die Eindruecke allzu ueberwaeltigend, haelt der Franzose einen Ausweg parat: Er packt das Fleisch ins Geschirrtuch „mettre la viande dans le torchon“ – geht schlicht zu Bett.