

## AUS MEINEM SCHLARAFFENLAND

Vor einigen Jahren kehrte ich Paris den Rücken und bezog in einem provenzalischen Dorf eine moderne neue Bleibe. Essen und Lebensmittel sind meine Leidenschaft, seit ich denken kann, aber hier in der Provence schlug meine Kochkunst – befreit von den kulinarischen Zerstreuungen des Großstadtlebens – zum ersten Mal so richtig Wurzeln. Zuvor hatte ich auf meinen Reisen durch die Welt unwissentlich all die Inspirationen gesammelt, die das neue Haus für mich zum Zuhause und die neue Küche zu *meiner* Küche machen sollten.

Zwar bin ich nicht in diesem Teil der Provence aufgewachsen, aber dennoch empfand ich die Übersiedlung hierher als Rückkehr zu meinen Ursprüngen und als Erfüllung eines alten Traums, der weit in die Zeit vor meiner eigenen Geburt zurückreicht. Ich habe viele Sommerurlaube in dieser Gegend verbracht und oft den Erzählungen meiner Eltern gelauscht, denen dieses Gelobte Land nie aus dem Sinn ging. Auf den Urlaubsbildern in den Fotoalben unserer Familie schlage ich mir den Bauch mit Birnen voll, die halb so groß sind wie mein Kinderkopf, oder lasse mir Obstsaft über das vor Glück strahlendes Gesicht rinnen. Regelmäßig besuchte ich mit meinen Eltern Freunde, die Obstbauern waren. Wenn ich mich an ihren alten Hof erinnere, sehe ich ein mediterranes Wunderreich vor mir: Berge von Pfirsichkisten, eisgekühltes Wasser mit Mandelsirup – und Zuckermelonen, die sich auf dem Mittagstisch stapeln.

Als der Wunsch, der Stadt den Rücken zu kehren, immer dringlicher wurde, zog es mich mit einer gewissen Selbstverständlichkeit in den südlichen Teil der Region, die sich Drôme nennt – eine Gegend mit ungestümen und rauen, aber auch sanften und lieblichen Seiten, in der das Wort „Schlaraffenland“ erfunden worden sein könnte. Sich von regionalen Lebensmitteln zu ernähren, ist hier das Einfachste auf der Welt und ergibt – anders als in meiner Pariser Zeit – absolut Sinn. Es gibt eine solche Fülle von Produkten aus der Region, dass es mir schon bald abwegig vorkam, Lebensmittel zu kaufen, die anderswo geerntet oder erzeugt wurden. Dennoch stehen in dieser Gegend, die so viel zu geben hat, Knappheit und Fülle in einem spannungsvollen Verhältnis, sodass jedes Erzeugnis zu etwas noch Kostbarerem wird, wie ich schon bald feststellte. Es ist eben nicht alles verfügbar, und schon gar nicht zu jeder beliebigen Jahreszeit, aber gerade diese kleinen Eigenheiten habe ich inzwischen schätzen gelernt. Sie geben mir das Gefühl, an einem sehr besonderen Ort zu leben, wo nicht die abstumpfende Illusion herrscht, dass man alles haben kann, wenn man nur tief genug in die Tasche greift.

Nach meinem Umzug in die Provence war ich überrascht, wie sehr ich mich dafür begeistern konnte, die Veränderungen im Lauf der Jahreszeiten zu beobachten, und wie glücklich es mich macht, mein Leben und meinen Speiseplan nach diesen Veränderungen auszurichten. Sobald ich diesen immer wiederkehrenden Kreisläufen folge, wird mein Verlangen nach Abwechslung im Speiseplan quasi von selbst gestillt. Schon bald erkannte ich, dass es für viele Zutaten und Rezeptideen nur ein kleines Zeitfenster gibt – also eine ganz bestimmte Phase im Jahr, in der sie verfügbar sind und sich deshalb richtig anfühlen, bevor sie für Monate wieder von der Bildfläche verschwinden. In den Zeiten, in denen die betreffende Zutat nicht zu haben ist, kann ich sie entweder zum Objekt meiner Sehnsucht machen oder ganz und gar vergessen. In beiden

