

Grande Dame mit Vergangenheit

Wer in Megève die Gipfel französischer Kochkunst erklimmen möchte, muß in die Niederungen abfahren / Von Josef Joffe

Schneller, höher und härter geht's anderswo; Megève aber ist ungemein praktisch. Züri oder Val D'Isère erfordern lange Anmärsche auf schmalen, unwirtschaftlichen Straßen - über Pässe, die zuschneien, und durch Tunnel, die von Lawinen künden. Da weiß der termingeschädigte Alpinist nie, wann er an- und wie er wieder zurückkommt. Megève aber ist bloß 50 Minuten vom Genfer Flughafen entfernt, die meisten davon auf einer Mautheischenden Autobahn. Rascher am Hang von Rang ist man vom Airport aus nur noch in den Bergen von Utah - in Alta oder Snowbird. Wo aber könnte man in Salt Lake City en route die Bankgeschäfte erledigen oder bei Davidoff teure Havanna-Zigarren mit der statusfördernden Goldbinde einkaufen?

Die Telefonverbindungen sind ausgezeichnet, die *Herald Tribune* mit den New Yorker Börsennotierungen von gestern gibt's schon um elf Uhr vormittags, Kreditkarten sind überall willkommen, und der Guide Michelin hat immerhin - eine Rarität für einen französischen Wintersportort - sechs Restaurants einer Erwähnung würdig gefunden, wovon später noch ausführlich die Rede sein wird. Das Wörtchen „mondän“ schließlich muß im Megève der fünfziger Jahre erfunden worden sein, und obwohl das Etikett nur noch notdürftig klebt, hat sich das 900 Jahre alte Savoyen-Dorf eine profitable Nische im hart umkämpften Wintersportmarkt der Jetzt-Zeit ausgebaut.

Um das Geld der Schneesuchenden buhlt Megève nicht mit Höhenmetern und Pistenlängen, sondern mit den Angeboten eines wohlsortierten Kaufhauses. Wer einen Acht-Stunden-Tag auf den Hängen durchstehen will, kann zwischen drei weitläufigen Skigebieten wählen: Rochebrune, Mont d'Arbois und Jaillet. (Wählen muß er in der Tat, denn jenseits von Bus und Auto gibt es zwischen den dreien keine Verbindung.) Die Pisten sind meist lieblich, gemütlich und kurz, und wenn die roten Abfahrten schrecken, der muß nicht verzagen: Nebenan kann er sicher auf einer blauen („leicht“) oder grünen („sehr leicht“) zu Tale rutschen.

Im Erdgeschoß erwartet ihn, worauf Megève besonders stolz ist: ein „gewachsenes“ Bergdorf, das immerhin schon im Jahre 1202 von den Chronisten des Mittelalters erwähnt worden ist. Zwischen riesigen Tiefgaragen, einem nicht minder massiven Palais des Sports und insgesamt 30 000 Betten findet der Mensch ohne Bretter reichlich Spuren der frühen Jahre: einen alten Dorfkern, der sich um die Kirche gruppiert; Gassen und Gässchen, die in den Reiseführern so gerne als „verwinkelt“ und „romantisch“ apostrophiert werden; verwitterte Ställe, die inzwischen Gallerien und Folkloristisches beherbergen. Indes: Noch immer werden in Megève auf 99 Bauernhöfen 604 Milchkühe gemolken - eine Statistik, welche die offizielle Broschüre nicht ohne Genugtuung vermerkt. Die Grande Dame des französischen Wintersports mag gegenüber ihren Parvenü-Nichten wie Lac de Tignes und Les Arcs zwar nicht mehr ganz auf der Höhe sein. Doch wo diese nur ihre betonharte Retortenherrlichkeit zu Markte tragen können, hat Mutter Megève eben eine Vergangenheit.

Und eine gemächliche Vielfalt, die auch ihren Preis erbringt. Selbst im Januar, dem berüchtigten Touristenloch, ergießt sich schon am frühen Nachmittag eine Menge von großstädtischer Fülle in die Fußgängerzone. Was tut's, wenn - wie am vorletzten Samstag - im Abfahrtslauf der World-Cup-Damen schon nach dreißig Minuten der Nebel zum Sieger erklärt wurde? Dafür tritt unten im Dorf die Moonboot-Brigade zum Shopping an. Meist ältere Damen und Herren, die ihre sehnenzerrende Ferienarbeit am Hang einst in höheren Gefilden absolviert haben - oder ihre Söhne und Töchter, die ihre Kinderwagen an den Auslagen vorbeischieben. Obschon Céline, Cacharel und Hermès mit ihren Kollektionen vertreten sind, drängen sich mehr Kamelhaarmäntel als Pelze in den Gassen. Neben der Boutique, deren Haupt-Filiale im 16. Arrondissement steht, findet der geneigte Besucher auch eine gut ausgestattete *quincaillerie*, ein Eisenwarengeschäft, wo er eine wohlfeile Rohrzanze erstehen kann.

Die Zelluloid-Größen und Groupies der fünfzig- und sechziger Jahre sind inzwischen in ruhigere oder robustere Ski-Stationen abgewandert. Die Petrodollar-Millionäre aus den Golfstaaten ziehen eher die Schweiz vor, wo keine Regierung je auf den häßlichen Gedanken verfallen würde, den freien Geldverkehr zu beschneiden. Vier-Sterne-Hotels der Luxusklasse sind denn auch spärlich gesät, und die überwältigende Mehrheit muß sich mit zwei Sternen begnügen; es sind Hotels und Pensionen, die man in Deutschland als „gutbürgerlich“ bezeichnen würde. Megève, die Mondäne, hat sich zur stattlichen Bürgersfrau entwickelt, und die Bourgeoisie mag ihren Charme bekanntlich diskret.

Wo sich anderswo die vereinigten Pauschalreisenden aller Länder an den Liften drängeln, bleiben hier die Franzosen unter sich. Vier Fünftel der Zugereisten stammen aus dem Heimatland, nicht einmal zwei Prozent kommen aus Deutschland. „Die Deutschen“, so Monsieur Seigneur vom Verkehrsamt, „ziehen Orte wie Tignes vor, und da kennt man nur Skilaufen, Skilaufen und Skilaufen. Außerdem tauchen sie in Gruppen auf, und hier haben wir nur wenige Pauschalreisende.“

Dabei haben gerade die Deutschen bei der Geburt des Skiortes eine entscheidende, wenn auch nicht rühmliche Rolle gespielt – so will es zumindest die patriotische Schulbuchlegende. Am Anfang war die Baronin Maurice de Rothschild, die im Kriegsjahr 1916 Erholung von ihren karitativen Pflichten in St. Moritz suchte. Dort aber wollte sie keinen Repräsentanten des Feindeslandes zu Gesicht bekommen, und so vergewisserte sie sich telephonisch im „Palace“, ob das Hotel auch keine Deutschen beherberge. „Nein“, war die Antwort, denn die pflegten gewöhnlich im „Grand Hotel“ abzusteigen. Wen aber traf sie gleich bei der Ankunft? Hier vermerkt der französische Chronist: „den deutschen Sektfabrikanten Müm“. Empört zitierte sie den Hoteldirektor zu sich, doch dieser enpuppte sich als Schurke des kapitalistischen Moralstücks: „Madame, die Deutschen sind viel bessere Kunden als die Franzosen. Es bleibt dabei!“

Also zog Madame aus – und nach Megève, wo sie mit dem Geld des Gatten das erste Hotel, das „Mont d'Arbois“, errichtete. Dieses wurde im Zuge der allgemeinen Demokratisierung Anfang der siebziger Jahre an den Club Méditerranée verkauft. Tempora mutantur . . .

Heute hat der kapitalistische Geist auch mancherorts über die bekanntlich ruhmreiche französische Küche gesiegt. Zum Beispiel im „Alpette“, einem Bergrestaurant in 1900 Meter Höhe. Für 70 Franken (22 Mark) versprach die Karte Côtes d'agneau grillées, Salade, Tarte aux framboises. In der Sprache zeitgemäßer Gastronomie-Kritik ließe sich das Menü wie folgt beschreiben: „Reichlich zartes, weiches Fett umgibt einen kostbaren Kern von Lamm (oder war's schon Hammel?), dessen Essenz sich zögernd im kräftigen Gegeneinander der Mahlzähne offenbart. Dazu eine Julienne von Kartoffeln, in siedendem Fett gebacken, vulgo: ‚Pommes‘, die nur von McDonald's übertroffen werden. Im zweiten Gang frischer Essig auf einem

Bett von Salatblättern. Schließlich auf kerniger Kruste eine Mousse von Marmelade, die wie von Ferne eine Erinnerung an Himbeeren anklingen läßt.“

Wer wirklich die Gipfel französischer Kochkunst erklimmen möchte, muß in die Niederungen abfahren. Auf jeden Fall und vor allem ins „Capucin Gourmand“, ein geducktes Häuschen am Rande von Megève. Guy Barbin, der Chef, ist 27 Jahre alt; drei davon ist er bei Père Bise in die Lehre gegangen. Bei dem, was er inzwischen in Eigenregie in seiner Kleinküche komponiert, müßte den Herren vom Guide Michelin eigentlich die Gänsestopfleber im Halse steckenbleiben. Sie haben ihm nämlich nur einen einzigen Stern gegönnt.

Etwas verschüchtert stellt sich Monsieur Barbin reihum den Gästen vor und fragt nach dem werten Befinden. Es schwebt bereits nach dem zweiten Gang in den lichten Höhen kulinarischer Vollkommenheit. Zur Einstimmung hat Barbin rohen Lachs mit lauwärmer Ingwersoße serviert. Es folgt ein Ragout von Flußkrebsschwänzen in einem Sud

von Rotwein, Rindermark, Schalotten und Thymian. Als Hauptgang ein zartrosa gebratenes Täubchen, dazu eine *sauce diable* und eine Pastete mit einer Farce von Innereien. Zur Abrundung die unaufdringlichen Käse der Region: Tomme, Beaufort, Reblochon. Schließlich das Crescendo in Form eines Dreiklangs von Desserts: Pfirsichsorbet, eine hauchzarte Bavaroise mit Himbeermark und eine getrüffelte Schokoladentorte, welche die Demels, die Sachers und all ihre zentraleuropäischen Kollegen zu reinen Pflichtläufern degradiert. Das Ganze war um eine jener dekorativen Pfützen (aus einer leichten Pfefferminzsoße) arrangiert, die beruhigenderweise die einzige Verbeugung an die Nouvelle cuisine darstellte. Mit Wein und Kaffee blieb die Rechnung unter 100 Mark.

Besser, so glaubte der beglückte Esser, könnte es nur noch im „Million“ von Albertville werden, dem sowohl der Michelin als auch der Gault-Millau das zweithöchste Rangabzeichen verliehen haben: zwei Sterne beziehungsweise zwei Kochmützen. Es wurde nicht. Vor dem Genuß stand zuerst die Fahrt ins Ungewisse: 20 Kilometer über eine Nationalstraße namens 212, die ihre Verwandtschaft mit einem uralten Schmuggelpfad nicht verleugnen wollte.

Im „Million“ (so heißt der Besitzer, nicht die Rechnung) wurde der Gast plaziert, wie es einem Alleinreisenden geziemt: mitten im Durchgang zwischen den beiden einzigen Tischreihen, mit herrlichem Ausblick auf die Küchentür. Der Wein war zu warm, die Krabbensuppe mit Langustinen zu kalt. Verdächtig: die suppenschmückenden Kaviarkörner, deren knackige Konsistenz an Sechsenrogen gemahnte. Ausgezeichnet: ein Perlhuhn, leicht gedämpft, dann scharf angebraten – auf Morcheln und Pfifferlingen. Ebenfalls den Abstecher durch die Wildnis wert: eine Walnuß-Torte, deren Imitation allein das heimische Konditor-Handwerk in arge Verlegenheit stürzen würde. Dennoch: Zwei Sterne machen noch keinen Himmel.

Vergeblich - oder fast vergeblich - war in Megève die Suche nach der savoyischen Küche - etwa nach dem *cajon*, der marinierten Schweinelende, oder dem *farcement*, dem Kartoffelkuchen mit Zwetschgen und Rosinen. Denn die Herren und Damen der örtlichen Restauration richteten sich inzwischen fast allesamt nach Paris aus. Einzig das gute alte Käse-Fondue wurde zum Inbegriff des

Lokalkolorits erhoben. Eine löbliche Ausnahme macht „Le Prieuré“ am Platz vor der Megèver Kirche. Unübertroffen war ein so simples Gericht wie geräucherte Forelle - nicht trocken und von der Zähheit braunen Kitts, wie sie so oft in Deutschland serviert wird, sondern weiß, fest und saftig. Oder eine Mousseline von Felchen aus den Seen der Umgebung - locker wie ein Hauch, umgeben von einem Püree von Zucchini und Kräutern. Als Abschluß *clafoutis*, ein Auflauf mit den

berühmten Sauerkirschen Savoyens.

Ansonsten bleibt die Megèver Küche fest in klassischer Hand - wie im zu Recht hochgepreisenen „Chez Nano's“ an der Ausfallstraße in Richtung Genf. Die Lotte in einem *Sabayon* von fünf verschiedenen Pfeffersorten läßt leicht alle Fleischgerichte dieser Welt vergessen; der Fisch war ebenso zart wie fest. Doch fast wäre dem Reisenden die Gnade von Nano nicht zuteil geworden. Er kam zu spät und murmelte, daß er nicht abfah-

ren dürfe, ohne von Nanos Tafel gekostet zu haben - das hätte ihm jedermann eingeschärft. „Dann“, so die teutonische Replik des jungen Mannes, „hätte man ihnen auch sagen müssen, daß hier zwischen 12 und 14 Uhr zu Mittag gegessen wird.“ Sprach's und ließ sich erst erweichen, als mit „journalistischer Pflicht“ pariert wurde. Wer wird denn streng sein, wo es in einem hart umkämpften Markt ums publizistische Salz in der Suppe geht?

Informationen: Megève

Anreise: Autofahrer nehmen von Genf aus die „Autoroute Blanche“ (A 40) über Annemasse, Bonneville und Cluses bis Sallanches, von hier aus geht es über die N 212 bis Megève.

Der Flug Frankfurt-Genf-Frankfurt kostet 730 Mark; für den Wochenendtarif zahlt man 375 Mark (Flüge nur samstags und sonntags).

Unterkünfte: Doppelzimmer mit Bad kosten zwischen 173 und 396 Franc, einschließlich Frühstück; Reservierungen über das Office de Tourisme.

Pauschalreisen: Das Verkehrsamt offeriert Sieben-Tage-Pauschalreisen zu Preisen zwischen 1016 Franc (Zwischensaison) und 6850 Franc (Hochsaison), je nach Unterkunfts-kategorie.

Skipaß: Für den Paß „Ski Neige Mont Blanc“ sind für vier Tage 410 Franc, für sechs Tage 555 Franc zu zahlen.

Devisen: 100 Franc kosten zur Zeit 33,50 Mark.

Auskünfte: Office de Tourisme, F-74120 Megève, Tel. (0033 50) 21 27 28; Französisches Verkehrsbüro, Postfach 29 27, 6000 Frankfurt, Tel. (0 69) 75 20 29.