

# Die kleinenDinge des Lebens

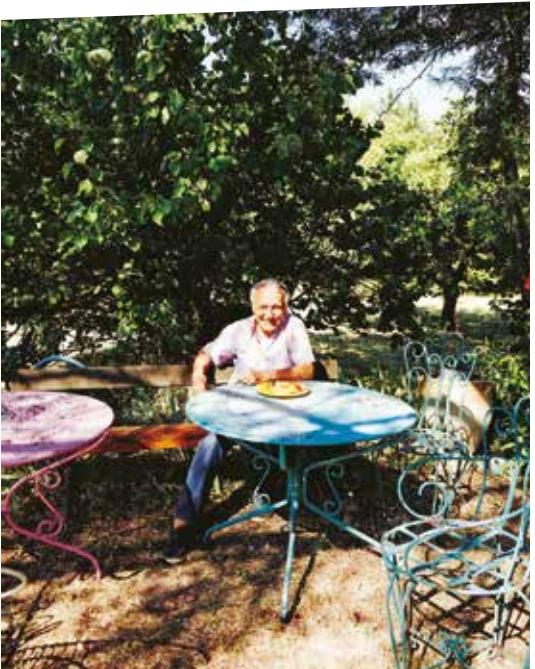


Was brauchen die besten Tomaten  
der Welt? Natürlich – Sonne. Ansonst  
en: „Zeit“, sagt Yves Bridonneau.  
„Und Hingabe. Sehr viel Hingabe...“





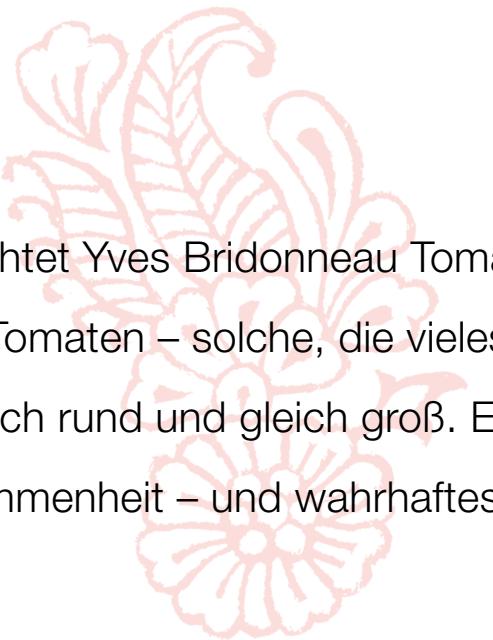
Rund 16 Stunden Sonne bekommen Yves' Tomaten jeden Tag -



nur so entwickelt sich dieses ganz besondere fruchtige Aroma



24 | happenez



Seit 17 Jahren züchtet Yves Bridonneau Tomaten in der Provence. Und zwar echte Tomaten – solche, die vieles sind, aber niemals gleich rot und gleich rund und gleich groß. Eine Geschichte über Vollkommenheit – und wahrhaftes Glück ...

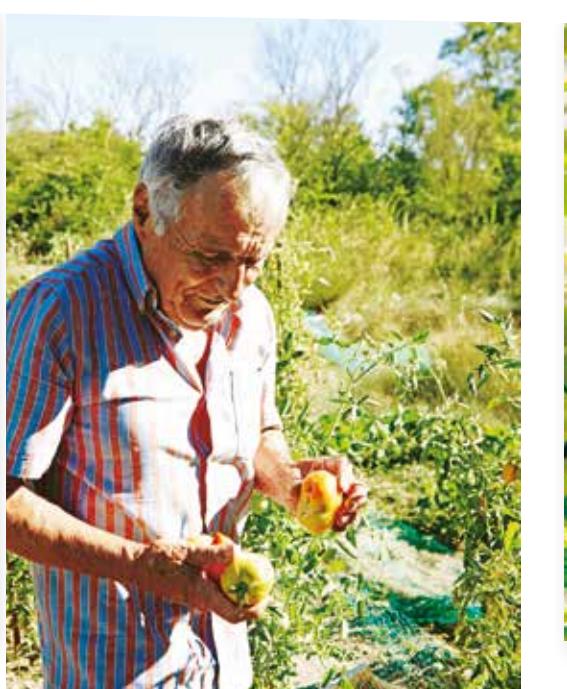


**D**ie gleiche Prozedur wie letztes Jahr? Die um den großen Tisch auf einem Balkon in Aix-en-Provence versammelten Personen nicken andächtig: Die gleiche Prozedur wie jedes Jahr! Zumindest seit jenem Frühjahr 1997, als unser Freund Yves Bridonneau, bis dahin Buchhändler im XIX. Arrondissement von Paris, seinen Laden verkaufte und fortzog in die Provence – um dort Tomaten zu züchten. Natürlich hat Yves das damals anders begründet. Vom „milden Klima“ des Südens war die Rede, von „besserer Luft zum Atmen“, von „mehr Lebensqualität“ durch „weniger Stress“. Aber seine großen Worte täuschten niemanden. Wir wussten, im Grunde ging es um kleinere Dinge, die jedoch alle zusammen die französische art de vivre definierten.

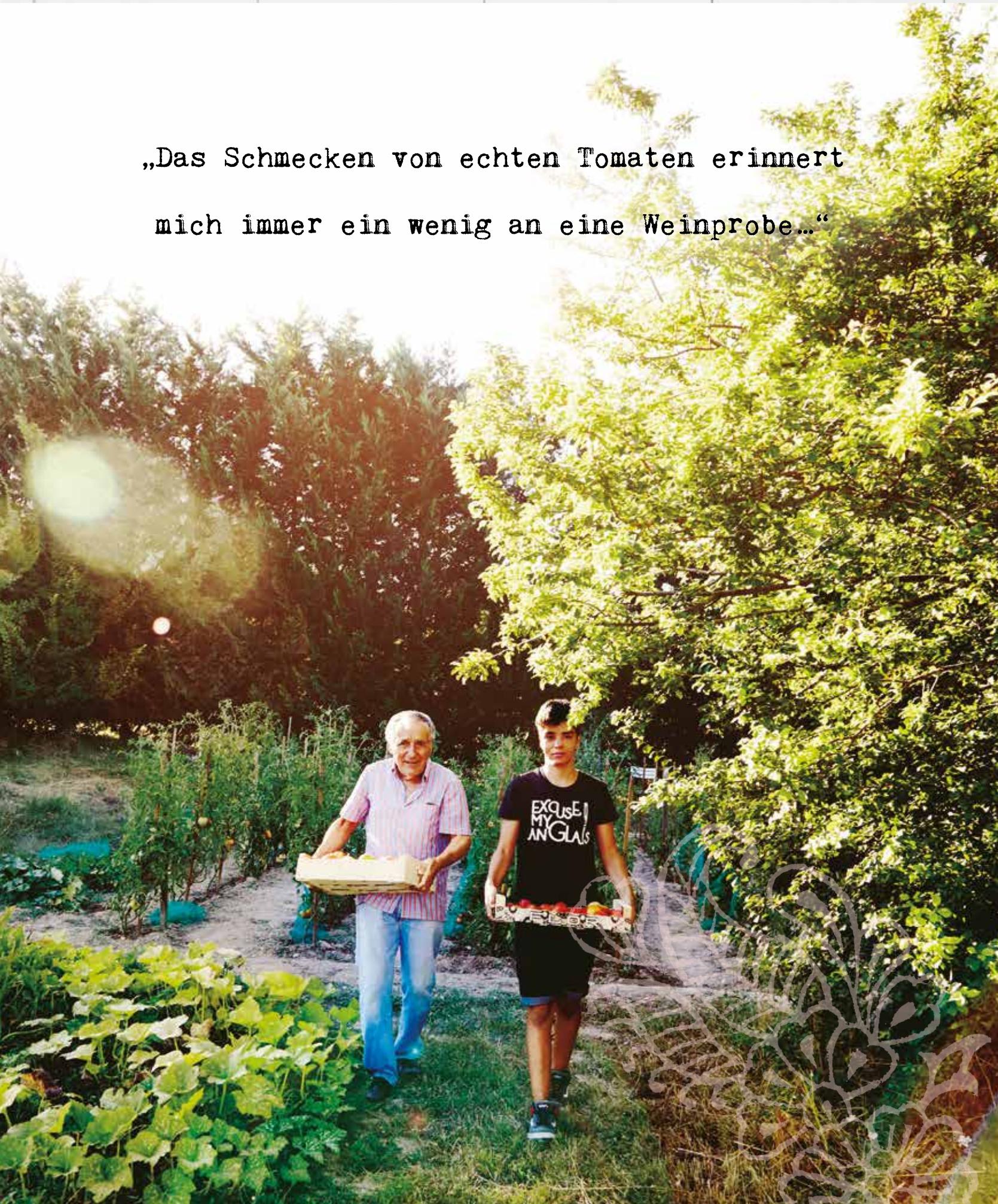
#### Die gleiche Prozedur wie jedes Jahr...

Deren Dahinsiechen bewegte Yves, wie so viele Pariser in jenen Tagen, zu der immer wiederkehrenden Klage: „Il n'y a plus de vraies tomates! – Es gibt keine richtigen Tomaten mehr!“ Tatsächlich waren die roten Wasserbomben in den Auslagen der Supermärkte zum Pars pro Toto geworden – zum Symbol für die Geschmacklosigkeit einer Ära. In Frankreich hat der Volkszorn gegen Ende des 20. Jahrhunderts daher ein neues Thema gefunden: die Forderung nach „echten“ Tomaten. Wobei dieses „echt“ nicht ganz stimmt. Ursprüngliche Tomaten haben nur Inkas, Mayas und Azteken konsumiert, bevor ihre Heimat, von Peru bis Mexiko, in die Hände der Konquistadoren geriet. Den weißen Weltherrschern war die Xitomatl gar nicht nach dem Geschmack. Sie hielten sie sogar für giftig. Aber auch für schön, in ihrem satten Rot und Orange. Aus dem gleichen Grund soll schon Kolumbus die Tomatenstaude auf seinem Schiff mit in die Alte Welt gebracht haben, als Zierpflanze. Dass die Tomate auf unseren Tellern landete, haben wir den Italienern zu verdanken. Sie begannen mit gezielter Zucht. Durch Kreuzung verfeinerten sie den Geschmack der Xitomatl in einem solchen Maße, dass die Resultate bald ihrem italienischen Namen pomodoro (Goldapfel) gerecht wurden. Und nun wurde also der Pariser Buchhändler

Bridonneau zum Gralsritter Yves, unterwegs auf der Suche nach verloren gegangenen Genüssen der, wenn nicht „echten“, so doch zumindest herkömmlichen Tomaten. Und wann genau im Juni die ersten Tomaten auf seinen Tisch kommen – darüber sind wir, seine Freunde, stets alle erstaunlich gut informiert. Also die gleiche Prozedur wie jedes Jahr: „Bon appétit, mes amis!“ ruft der Hausherr. Dann schießen alle Hände zu der im Zentrum der Tafel platzierten Schale. Auf ihr liegen die Kostproben aus Yves' mittlerweile 17. Ernte, in den verschiedensten Farben und Formen. Womit anfangen? Mit einer dicken Scheibe Cœur de bœuf, deren Fleisch so saftig und fest ist, als sei es tatsächlich vom Rind? Oder mit der gerade in Mode kommenden Verna Orange, die der Rinderherz-Tomate in ihrer fleischigen Konsistenz ähnelt? Eine kleine Green Zebra, die Grüne mit gelben Streifen? Oder doch eher die Noire de Crimée, die nicht wirklich schwarz ist, sondern auberginefarben? Und wie mag wohl die cremefarbene Beauté blanche du Canada schmecken? Die ist in diesem Jahr zum ersten Mal dabei. Die auffälligste Tomate auf der Schale ist die Paul Robeson, benannt nach einem afroamerikanischen Sänger und Footballspieler, der in den Fünfziger-Jahren für Bürgerrechte kämpfte und daher in der McCarthy-Ära als „Kommunist“ gebrandmarkt wurde. Schwarz und rot ist dementsprechend die Tomate. Ich beschließe: von jeder Sorte eine Scheibe. Solche Tomaten sollte man pur genießen, nur im Verbund mit frischem Baguette, Fleur de sel – knusprigem Meersalz aus der Bretagne oder der Camargue – und bestem Olivenöl. Auf dem Tisch stehen zwei Öle zur Auswahl. „In dem einen“, erklärt Yves' Frau Annick und rückt die Flasche in meine Reichweite, „maziert eine Stange Madagaskar-Vanille. Hat ein berühmter Chefkoch erfunden!“ Totale Schnapsidee, finde ich und wähle das andere Öl. Hergestellt von Mönchen eines Benediktinerklosters am Fuß des Mont Ventoux, steht auf der Flasche. Dann kommen wir endlich zum Wesentlichen. Das Schmecken von „echten“ Tomaten erinnert mich immer an eine Weinprobe. Das erste Stück Cœur de bœuf auf der Zunge ist wie der erste Schluck aus einem Glas mit kräftigem Bordeaux, etwa einem Saint-Emilion: >

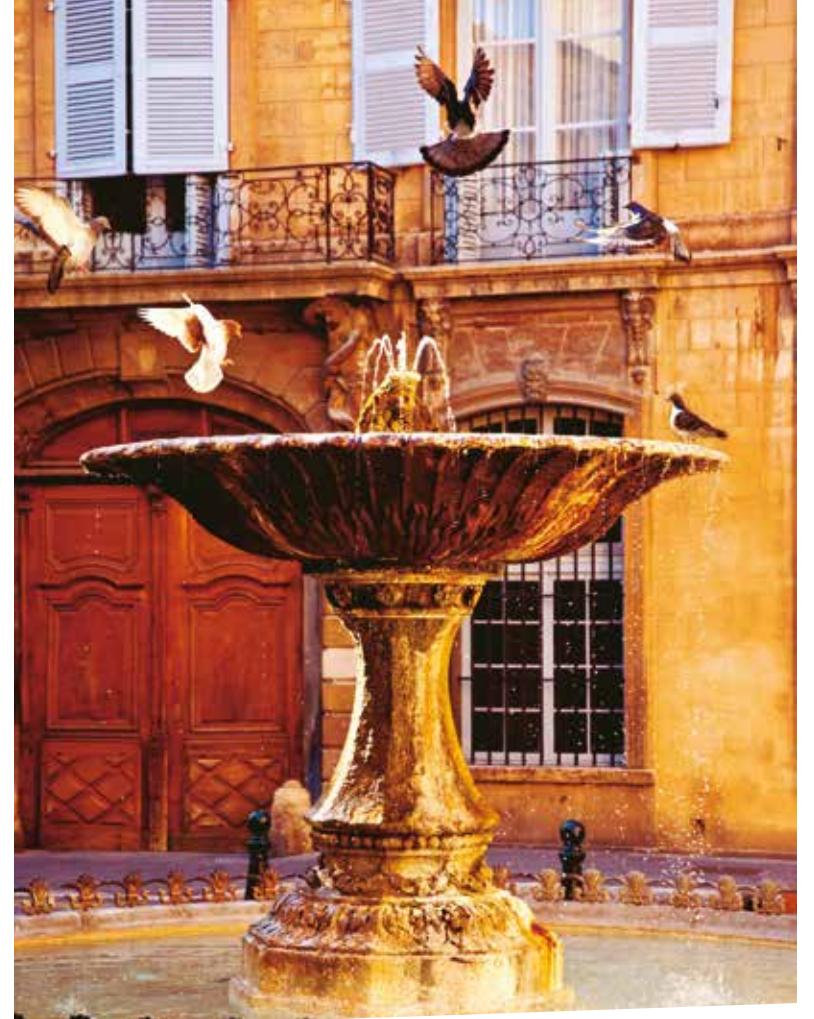
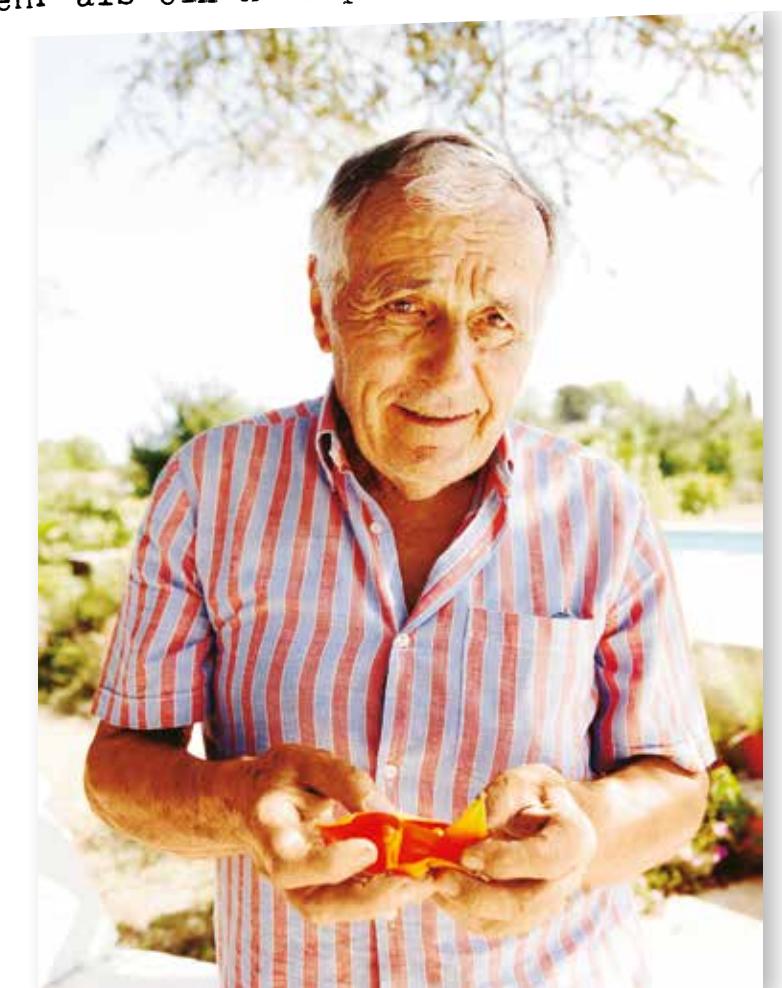


„Das Schmecken von echten Tomaten erinnert  
mich immer ein wenig an eine Weinprobe...“





Einige Tomaten wiegen mehr als ein Kilo pro Stück...



„Solche Tomaten sollte man pur genießen, nur mit frischem Baguette, Meersalz und bestem Olivenöl...“

gut strukturiert und mit lange nachklingendem Geschmack. Die *Verna Orange*, auch sehr stark im Geschmack, aber süßer und fruchtiger, lässt mich an einen typischen Bourgogne denken. Der Geschmack von schwarzen Tomaten – wie *Noire de Crimée* und *Paul Robeson* zeichnet sich durch Nuancen aus, die so zart und leicht sind wie jene eines *Côtes du Rhône*. *Blanche du Canada* und *Green Zebra* zerschmelzen auf der Zunge, ich denke gleich an Champagner. Doch zurück zur Prozedur. „Erzähl von den Anfängen!“, fordert einer in der Tafelrunde mit vollem Mund. Und Yves erzählt. Davon, wie er 1997 zunächst das Haus bei Saint-Maximin-la-Sainte-Baume kaufte, eine Autostunde nordöstlich von Marseille. Im Garten gab es zwischen vielen Olivenbäumen noch Platz für ein Tomatenfeld. „Von da schweifte mein Blick bis zur Montagne Sainte-Victoire, dem Kalksteinberg, der Cézanne derart faszinierte, dass er ihn mehr als achtzig Mal auf die Leinwand bringen musste. Ich mag Cézanne nicht.“

#### Geschichten von den kleinen Dingen des Lebens

Wieder ruft ihn einer zur Ordnung: „Du hast noch nicht von den ersten Tomaten erzählt!“ Auch diese Geschichte ist seit Jahren allen hier am Tisch bekannt. Aber auch sie gehört zur Prozedur: Auf einem provenzalischen Wochenmarkt begegnete Yves einem Bauern namens René Caramella. Der rauchte dicke Zigarren und züchtete Tomaten, über die er mit großer Hingabe redete, stundenlang. Über Sorten mit überwiegend amerikanischen Namen, wie *Brandywine*, *Purple Calabash*, *Pink Ponderosa*, *Mikado*, *Violettor*, *Lemon Boy*, *Kaki Coing*, *Black Pineapple*, *Gregori* und *Altaï*. Yves erzählt: „Kurze Zeit darauf besuchte ich Caramella in seinem Dorf und kaufte, seinen Ratschlägen folgend, die ersten Setzlinge. Im Frühjahr darauf besuchte ich ihn wieder. Um andere Sorten auszuprobieren. Und so weiter. Bis zu seinem Tod. Er war ein gutherziger Mann.“ Die Tomaten, die wir an diesem Abend verzehren, sind Teil der ersten Ernte von einem Feld, das zehn Minuten von seiner Wohnung entfernt liegt. Am nächsten Morgen fahren wir hin. Les Platanes heißt der Ort. Die Julihitze duftet nach gemähtem Gras, Oleanderbüsche blühen, rechts und links des Weges durch den Garten einer alten Villa hängen reife Mirabellen. Das Tomatenfeld liegt im hintersten Teil des weitläufigen Grundstücks, da-

hinter gibt's noch buschige Wildnis. Derzeit kommt Yves alle zwei Tage vorbei, um zu ernten, zu bewässern, vor allem aber, um zu prüfen, ob seinen Pflanzen in der Zwischenzeit nichts zugestoßen ist. In der Provence haben Tomatenstücke dieselben Feinde wie Rebstücke: Wildschweine und Mehltau. Aber heute gibt es nur Gutes festzustellen. „In unserer Gegend bekommen Tomaten 16 Stunden Sonne am Tag“, prahlte Yves, als sei ihm die provenzalische Wetterkarte zu verdanken. „Daher ihr hoher Zuckergehalt und der fruchtige Geschmack. Bisher wuchs in dieser Ecke des Gartens nur Unkraut. Deshalb steckt der Boden voller Nährstoffe.“

Ich sehe das Ergebnis: 72 Stücke mit 33 verschiedenen Sorten, verteilt auf acht Reihen. Manche Zweige mussten schon gestützt werden: Einige der Früchte, die wie Weihnachtsglocken an ihnen hängen, wiegen mehr als ein Kilo pro Stück. In der Provence beträgt die Erntezeit für Tomaten fast fünf Monate, von Mitte Juni bis Anfang November. Im nördlichen Frankreich sind es nur drei Monate. Ausgehend von den Mengen, die Yves in den ersten Wochen dieses Sommers gepflückt hat, kann er, sofern ihm nicht die Wildschweine dazwischenkommen, mit einer Jahresernte von rund 500 Kilo rechnen. Natürlich hätten wir dieses Glück gern mit der Welt geteilt: 1998 brachte Yves, begeistert von der Qualität seiner zweiten Ernte, eine Kiste Tomaten aus dem Garten bei Saint-Maximin zu einem Gemüsehändler in Aix. Der Mann wollte versuchen, sie seiner städtischen Kundenschaft schmackhaft zu machen. Doch all die schönen *Cœur de Bœuf*, *Brandywine*, *Black Pineapple*, *Noire de Crimée* verfaulten in der Kiste. Niemand wollte sie. Weil diese Produkte nicht gleich groß, gleich rund, gleich rot waren, wirkten sie in den Augen der Städter nur unappetitlich.

Sicher ist, dass meine Freunde und ich auch im nächsten Jahr wieder am Tisch von Yves Bridonneau sitzen werden. Die gleiche Prozedur. Die gleichen Geschichten – von den kleinen Dingen, die das ganz große Glück ausmachen. 

TEXT MICHAEL STÜHRENBURG FOTOS STEPHANIE FÜSSENICH GETTY IMAGES

FOOD EXPERTS HAMBURG DAVID LYONS BRIAN JANSEN NORBERT SCANELLA

ALAMY MARCEL DE GROOT ULADZIK KRYHIN MATS CARDUNER 500 PX

PLAINPICUTRE SHUTTERSTOCK