

Zürich und Region

U. Bühler, urs

### Catherine Manoël - die Kunst der Konfitüre

urs. Ihre Spezialität versüsst edle Tafeln rund um den Globus. Die Meisterin selber aber hatte ihre Heimat in den ersten fünfzig Jahren ihres Lebens kein einziges Mal verlassen. Die Stunden in Zürich sind der erste Auslandbesuch der Catherine Manoël. Zwei Tage nach ihrer Ankunft wird sie in den Zug steigen und zurückkehren in das provenzalische Tal, in dem ihre Familie seit Hunderten Jahren verwurzelt ist. 80 Kilometer nach Nîmes wird sie ihr Geburtsdorf Saint-Jean-du-Gard erreichen, dort bald darauf in den Keller ihres alten Zuhauses steigen und Zutaten in Kupferkesselchen füllen. Die Mixtur wird über Gasflammen köcheln und am Ende in Gläsern landen mit der Aufschrift «Comptoir des Confitures». So heisst das Label, die Firma, die sie im Jahr 2000 gegründet hat.

#### Das Rezept ist Konsequenz

Begonnen hatte es im Alter von neun Jahren, als Catherine in der Backstube des Onkels mithalf, um Geld für den Kauf eines Mofas zu verdienen. Rund dreissig Jahre später wurde die früh geweckte Passion für Konfitüren zur Profession: Catherine Manoël und ihre Partnerin, eine Doktorin der Ökonomie, hängten ihre Jobs in einer Pflegeorganisation an den Nagel und machten sich selbständig. Bis 2003 verkauften sie ihre Konfitüre nur auf Strassenmärkten der Region, dann wagten sie sich einmal an die grosse Gastro-Messe «Sirha» in Lyon. Da tauchte Paul Bocuse am Stand auf, wie Manoël sich erinnert. Er habe degustiert und gefragt, was sie gelernt habe, worauf sie auf ihre Studienjahre in Medizin verwiesen habe. Der betagte Jahrhundertkoch soll sinngemäss gesagt haben: «Was auch immer Sie vorher getan haben mögen: Das hier ist ganz aussergewöhnlich. Fahren Sie weiter damit!» Sein Angebot, das Produkt zu vertreiben, schlug sie gemäss ihren Ausführungen aus. Die Unabhängigkeit sei ihr wichtiger gewesen. Steuert sie nun, ganz unabhängig, Konfitüren zu Kreationen des berühmtesten Kochs der Welt bei? Sie lacht verschmitzt: «Ich habe ihn vielleicht inspiriert, wie andere auch. Doch Spitzenköche wie Bocuse machen natürlich alles selber», sagt sie - um leise anzufügen: «Offiziell.»

Gibt man im Internet ihren Namen ein, so trifft man auf die Berufsbezeichnung «artisane confiturière». Diese Kunst hat wenig mit der industriell gefertigten Ware gemeinsam, die auch in Frankreich den Markt beherrscht. Dass ihre Produkte die Alltagskost weit in den Schatten stellen, führt sie auf die eigene Konsequenz zurück. Diese zeigt sich in der Beschränkung auf kleine Produktionsmengen, maximal 130 Gläser pro Tag, im Verzicht auf Konservierungsmittel und andere Zusatzstoffe, vor allem aber in der strikten Auswahl der Früchte. Frisch und perfekt gereift müssen sie sein. 57 Arten verwendet sie für ihre über 100 Variationen, von denen sich viele als Brotaufstrich, andere eher als Beigabe zu Fleisch oder Käse eignen. Die Sorte aus Heidelbeer, Cognac, Vanille und weiteren Gewürzen, die sie uns ans Herz legt, schmeckt fabelhaft. Die mit Wodka verfeinerte Version mit grünen und gelben Zitronen ist von wunderbarer Kraft. Hat die Urheberin ein Geheimnis? «Oui», sagt sie und schweigt. - Kein Geheimnis ist, dass Qualität ihren Preis hat: 25 Franken 50 kostet das 375-Gramm-Glas in der Conditorei Schober, die eine Auswahl von 40 Sorten anbietet. Selbst in Frankreich ist das Label nur in einer Handvoll Läden präsent, einer davon ist in Paris, am Boulevard Haussmann. Dort stiess der neue «Schober»-Pächter Michel Péclard auf die Köstlichkeit, machte die Produzentin ausfindig und bemühte sich erfolgreich um eine Zusammenarbeit. Jedem liefert Madame Manoël nämlich nicht. Die Privatkundschaft von Sankt Petersburg bis Dubai soll handverlesen sein. Einladungen von Stammkunden nach ebendiesen Destinationen habe sie aber ausgeschlagen, sagt sie und seufzt: «La langue!» In der Schule habe sie es leider versäumt, Sprachen richtig zu lernen. Im Gegensatz zu ihrer Mutter, die dafür eine miserable Köchin sei, werde sie wohl nie zur grossen Globetrotterin.

#### Liebäugeln mit der Limmatstadt

Vieles spricht allerdings dafür, dass die erste Auslandsreise der Catherine Manoël nicht die letzte bleibt. Nach ihrem Traum gefragt, äussert sie zunächst den Wunsch nach etwas mehr Platz im winzigen Produktionslabor in der Provence. Dann hält sie kurz inne und deutet mit dem Kopf zum Laden im Parterre des «Schober», zu dessen Eröffnung sie angereist ist. Von so einem Verkaufsort träume sie seit Jahren, genau diese Theke habe sie sich schon oft in Gedanken ausgemalt, eine

solche antike Registrierkasse vor dem inneren Auge gesehen. Ob wohl ein anderer Laden von vergleichbarem Charme in der Stadt verfügbar wäre? Und ob es in der Schweiz gute Früchte gebe? Und überhaupt: Zürich sei einfach incroyable, so sauber, elegant, diszipliniert. Sie werde zurückkommen müssen, um sich das alles genauer anzusehen.

*1124828, NZZ, 27.03.09, Words: 807, NO: GWQ8K*

© GBI-Genios Deutsche Wirtschaftsdatenbank GmbH