



ÜBER DEN DÄCHERN VON PARIS

**Die große Leidenschaft
eines Imkers**

Nicolas Géant ist seit mehr als 30 Jahren Imker aus Leidenschaft. Doch nicht einfach irgendwo. Seine Bienen schwärmen von den Pariser Dächern aus und sorgen für einen hervorragenden Honig, der nicht nur in den Feinkostläden gekauft werden kann, sondern auch die Pariser Chocolatiers begeistert.

ÜBER DEN DÄCHERN VON PARIS



gramm Honig, der von emsigen Bienenvölkern auf den Dächern von Paris gesammelt wird. Ja, Sie haben richtig gelesen! Bienenfleißige Nektarkollektorinnen summen und brummen seit einigen Jahren mitten im Zentrum von Paris. In einem Radius von drei Kilometern schwirren sie aus, um ihren in exponierter, teuerster Mietpreisgegend gelegenen Bienenstock mit köstlichem Nektar zu füllen. Keine Linde, Akazie, Rosskastanie, städtische Blumenrabatte oder nach Lavendel duftender Balkonkasten entgeht ihnen. So helfen sie fleißig, die Blütenvielfalt des großstädtischen Ballungsraumes zu erhalten. Sie sind sogar produktiver als ihre ländlichen Verwandten. 400 Prozent mehr Ertrag pro Stock!

Das liegt auch daran, dass das Stadtklima um einige Grad wärmer als das ländliche Umland ist. Höhere Temperaturen bedeuten instinktiv auch „längere Arbeitszeiten“ für die dienstefrigen, rastlosen Gesellinnen. Durch Monokulturen, Pestizide und Fungizide sind die einst idyllischen Naturparadiese zu einem immenfeindlichen Lebensraum geworden. Sie haben neben der Varroamilbe zum Massensterben der nützlichen Insekten beigetragen. Auf den fast 3.000 km² Stadtfläche dürfen in Paris keine Insektizide gespritzt werden. Der Bleigehalt der Autoabgase ist inzwischen auf „bleifrei“ minimiert. Einzige Bedrohung könnten die im Regenwasser gelösten Bleibestandteile der Dachabdeckungen darstellen. Auch hier hat ein chemisches Institut Entwarnung gegeben

Während die Proben zu Figaros Hochzeit laufen, schwärmen auf dem Operndach 75.000 eifrige Bienen aus.



Dass auf dem höchsten Punkt von Paris schon seit über 960 Jahren Weinreben kultiviert werden, daran hat sich der Paris-Reisende gewöhnt. Äbtissin Adelheid von Savoyen, die Mutter Ludwig VII., ließ sie als Reverenz an ihre ostfranzösische Heimat gleich neben dem von ihr gegründeten Benediktinerkloster anpflanzen. Damals war Montmartre noch ein beschauliches Weinörtchen, das mit seinen rund 60.000 Bürgern erst 1859 ins heutige Paris eingemeindet wurde. Von dem 3.000 m² großen Weinberg werden pro Jahr rund 400 Liter „Clos de Montmartre“ gekelert und für soziale Projekte des 18. Arrondissements versteigert. Das ist auch gut so, denn eine „Medaille d'Or“ würde dieser saure Tropfen nicht erhalten.

Anders allerdings ist es mit den mehr als 700 Kilo-

und schadstofffreien Honiggenuss attestiert. Die „Beton-Bienen“ – wie die Imker in Paris ihre fleißigen, schwarz-gelb-gestreiften Nektarsammlerinnen ganz unromantisch nennen – saugen den Saft aus den gerade geöffneten Blüten ohne jegliche Feinstaubzusätze. Natur pur in der 2,5 Millionen-Einwohner Metropole.

Während die Proben zu *Rheingold*, *Hoffmanns Erzählungen*, *Figaros Hochzeit* und Mahlers 3. *Symphonie* laufen, schwärmen auf dem Operndach des Pariser Palais Garnier 75.000 Bienen eifrig in Richtung Bois de Boulogne aus. Vielleicht sollte demnächst einmal Rimski-Korsakows *Märchen vom Zaren Saltan* mit seinem bekannten Hummelflug-Interludium ins Programm aufgenommen werden? Zu 25 Euro pro Glas bietet die Feinkostabteilung von Fauchon gleich nebenan das regionale Edelprodukt an.

Seit mehr als 30 Jahren ist Nicolas Géant Imker aus >



Vorige Seite: Ausblick vom Restaurant La Tour d'Argent. Diese Seite: Der Weinberg von Montmartre; der Imker Nicolas Géant bei der Arbeit.

Leidenschaft. Es war reiner Zufall, dass er eines seiner Bienenvölker für nur kurze Zeit in 44 Metern Höhe neben den bronzenen Quadrigen auf dem Grand Palais an der Avenue Franklin Roosevelt parken wollte. Dieses 240 m lange Gebäude mit Panoramaaussicht auf Sacre-Cœur, Eiffelturm, Seine und Louvre wurde zur Weltausstellung von 1900 erbaut. Wahrhaft königlich ist das Belle-Epoque-Gebäude, nur drei Kilometer Luftlinie von den Weinbergen des Montmartre entfernt. In luftiger Höhe über den Werken von Pissaro, Chagall oder Warhol, Modenschauen oder Reitturnieren schwebend fühlen sich die Verwandten von Biene Maja wahrlich sehr wohl. Auch soll ihr luftiges Bienenleben bald öffentlich werden, wenn die Webcam jede Flugbewegung der distinguierten Nektarsammlerinnen aus den fünf Bienenstöcken dokumentieren wird. Also kein Privatleben mehr für die Honigkünstlerinnen. „Grand Palais“ oder „Le miel de la Tour d'Argent“ steht auf den Etiketten der Luxushoniggläser.

Chocolatiers

Auch renommierte Chefköche und Chocolatiers schwören auf den „Genuss pur“ aus großstädtischer Bienenkulturidylle. Dazu zählen Laurent Delarbre und Patrick Roger. Sie sind beide als „Meilleurs Ouvriers de France“ ausgezeichnet, was für ihr handwerkliches Können und geschmackliche Treffsicherheit spricht.

Maitre Laurent Delarbre (41) residiert weitest des Jardin du Luxembourg und des Jardin des Plantes, dem direkt am Seineufer gelegenen 23,5 Hektar großen botanischen Garten im 5. Arrondissement.

Dieser ehemalige Kräutergarten wurde ursprünglich von den königlichen Leibärzten Ludwig XIII. im 16. Jahrhundert angelegt. Schon zu Lebzeiten seines Vaters Heinrich IV. und seiner Mutter Maria de' Medici wurde 1582 an den Ufern der Seine die „Hôtellerie de la Tour d'Argent“ (15 Quai de la Tournelle) mit großen und kleinen Sälen gegründet. König Heinrich III. und sein Hofstaat dinierten häufig in dem gerade eröffneten Restaurant. Auch Kardinal Richelieu war zu Gast. In den berühmten Briefen von Madame de Sévigné werden sogar die Schokoladen-spezialitäten des „La Tour d'Argent“ erwähnt. Damals allerdings gab es noch keine Honigbienen, die auf dem Dach des Hauses residierten und zur Verfeinerung der Speisen beitrugen.

Nach der französischen Revolution wurde Lecoq Besitzer und persönlicher Koch von Napoleon. 1867 zur Internationalen Ausstellung in Paris gab es ein historisches Essen im „La Tour d'Argent“: Zar Alexander II. von Russland, Wilhelm I, König von Preußen, und der designierte Reichskanzler Otto von Bismarck speisten gemeinsam am Seineufer. Noch heute kann man die damaligen Menükarten bewundern.

Karl Baedeker schrieb in seinem letzten Reiseführer „Paris und Umgebung“ 1855 noch von den moderaten Preisen im „La Tour d'Argent“. Das Beefsteak für damals 2 Francs ist heute allerdings nicht unter 89 Euro zu haben. Spezialitäten sind die verschiedenen Entenkükengerichte für je 140 Euro. Das 7-gängige „Grand Menu Tour d'Argent“ schlägt mit 200 Euro zu Buche.

Seit 1947 gehört das Restaurant zum Imperium >



Linke Seite: Patrick Roger bei der Herstellung seiner Schokoladenkunstwerke. Diese Seite: Der Bienenstock auf dem Grand Palais.



Der Lehrling einer Pariser Pâtisserie soll versehentlich heiße Milch über die damals sehr, sehr kostbare Schokolade gegossen haben. Die neue Kreation war so hervorragend, dass sie nun seit 1850 in den Rezeptbüchern aller Chocolatiers zu finden ist.

Dr. Tigges

exklusive Studienreisen weltweit

- ❖ faszinierend
- ❖ intensiv
- ❖ gemeinsam

Frankreich

Kostbarkeiten der Provence
7 Tage ab € 1.345

Mit Muße von Arles in die Provence
9 Tage ab € 1.595

Von Ketzern und Wein zwischen Pyrenäen und Mittelmeer
10 Tage ab € 1.795

Von der Wiege der Kunst bis nach Aquitanien
9 Tage ab € 1.795

Die Schlösser der Loire - Mit Muße durch den „Garten Frankreichs“
10 Tage ab € 1.695

Dr. Tigges - eine Marke der Gebeco GmbH & Co. KG, Holzkoppelweg 19, 24118 Kiel



Ihren persönlichen Katalog erhalten Sie unter Telefon 04 31 / 5 44 60, in führenden Reisebüros oder unter www.DrTigges.de

der Hoteliersfamilie Terrail (George V) und konnte so prominente Gäste wie John F. Kennedy, Orson Welles, Ava Gardner und Marilyn Monroe empfangen. 1993 war Laurent Delabre bereits als Jungkoch unter Manuel Martinez im „La Tour d'Argent“. Heute setzt der ambitionierte Chefkoch seine unverkennbaren Akzente. Zusammen mit Imker Nicola Géant schwört er auf die Reinheit des süßen Naturproduktes, das auf dem Dach des traditionsreichen Hauses von fleißigen Honigbienen gesammelt wird. Ob zum Tee, für feine Pâtisserie, köstliche Saucen oder für die berühmten glasierten Feigen, der hauseigene Honig krönt den Geschmack. Nur diesen verwendet er zum Süßen seiner kulinarischen Verführungen.

Ganache!

„Maitre ouvrier“ Patrick Roger (46) ist Chocolatier und gleichzeitig ein begnadeter Künstler mit ausgeprägtem Umweltbewusstsein. „Berliner Mauer“, „Mondflug“, „Rettet bedrohte Tiere“ sind nur einige seiner überdimensional großen Schokoladen- Kunstobjekte. Schon sein Großvater war Imker und hat die Freude an der Imkerei auf seinen kreativen Enkel Patrick übertragen. Mit Imker Nicolas Géant arbeitet der begnadete Genusskünstler seit 2010 zusammen. Sein Ziel war es stets, eigenen Honig für seine Schokoladenträume zu verwenden. Und wie kann es anders sein? Fleißig produziert seine Manufaktur mit rund 40 Mitarbeitern nicht nur das Konfekt „Abeille“ (Biene), ein schwarz-gelbes, halbrundes Honigpraliné mit dem süßen Saft aus dem hauseigenen Dachgarten. „La ganache au miel du jardin“ ist eine Komposition aus Schokolade, Sahne und Honig. So wie die Crème Chantilly ein Zufallsprodukt von François Vatel ist, schreibt man der Ganache (sprich: Kanasch) eine ähnliche Entstehungsgeschichte zu. Der Lehrling einer Pariser Pâtisserie soll versehentlich heiße Milch

über die damals sehr, sehr kostbare Schokolade gegossen haben und wurde von seinem Lehrherrn mit „Dummkopf“ (umgangssprachlich „ganache“) beschimpft. Doch dieser fand die neue Kreation so hervorragend, dass sie nun seit 1850 in den Rezeptbüchern aller Chocolatiers zu finden ist. Auch Patrick Roger hat sie im Sortiment, verfeinert seine Ganaches mit Honig, Minze, Zitronenmelisse, Mandeln und Nüssen. Eine Schachtel mit 75 Stück ist für 84 Euro zu haben. Das ganze Sortiment wird in seinen sechs Geschäften in Paris und Brüssel verkauft sowie weltweit exportiert. Produktionsort ist Sceaux, rund 10 Kilometer südwestlich von der neu eröffneten Boutique am Place de la Madeleine. Als Picasso, Rodin, Tiffany oder Mozart der Schokolade wird der Meister der süßen Verführung tituliert. Bestimmt hätte auch Adelheid von Savoyen ihre größte Freude an den Genusskreationen des Meisters, denn Wein und Schokolade passen hervorragend zusammen und sind heute aus der französischen Gourmettradition nicht mehr wegzudenken. Und so werden die fleißigen Pariser Bienen auf den Luxusdächern ihre Position behaupten und wohl noch weiter ausbauen, wie es bereits Immendelegationen in Berlin, Rom und New York versuchen. Nur versteigert zu werden braucht ihr köstlicher Nektar nicht wie der „Clos de Montmartre“. Die Nachfrage in den Gourmettempeln der Metropole ist immens.

Links & Infos

www.latourdargent.com
www.patrickroger.com
www.fauchon.com
www.grandpalais.fr

■ TEXT JUTTA SCHOBEL FOTOS STEPHAN GABRIEL



Oben Mitte: Honigpraline.
Unten: Opera Garnier.