

Ein himmlischer Topfen

Als der Mensch das Paradies verließ, da nahm er, so heißt es in der Normandie, einen Apfel mit. Er säte die Kerne und kreuzte die Triebe - und nirgendwo hatte er damit mehr Erfolg als in diesem Land der 2000 Apfelsorten. Für die Mühe belohnten sich die normannischen Bauern mit einem heftenden Wasser: dem Calvados. Seit Jahrhunderten brennen sie den Apfelschnaps, nach geheimen Rezepten und in ständiger Fehde mit der Pariser Regierung

Alexander Smoltczyk, GEO, 01.07.1993

Vater Apfelbaum war der Landpfarrer von Theil-Bocage. Ein Exorzist, geachtet und erfolgreich, rund wie ein Faß und stämmig wie der Kirchturm von Lassy. Wenn er Prozessionen durch die Heckenwege führte, Vieh, Korn und Apfelgärten segnend, dann kamen die Bäuerinnen zu Hunderten aus der Region. Sie brachten Säcke mit Meersalz, ließen es vom „Père Pommier“ weihen und streuten es über die Schwelle von Haus und Stallung, als Schutz vor bösem Geschick. Und es half.

Vater Apfelbaum, Sohn eines Schweinehändlers, half immer. Auch als der Bischof ihn längst mit Bann belegt hatte, liebten ihn die Bäuerinnen, und zum Dank für seinen Beistand schickten sie Fäßchen mit Apfelbranntwein ins Presbyterium, Und normannische Kleiderschränke, jene Möbelrechen, die für Generationen unverrückbar in den Schlafzimmern stehen wie der Leibhaftige und als dunkle Schemen in die Träume der Kinder dringen. Vater Apfelbaum wurde ein wohlhabender Mann, kaufte sich ein Herrenhaus in Clécy: in dessen Privatkapelle er seine Messen las und starb doch schließlich hundserbärmlich an Knochenkrebs.

„Armer Père Pommier““, seufzt Alfred Boidoux, Pfarrer von Lassy, Pommiers Nachfolger im Gotteshaus und im Geiste. „Na ja, zumindest hat er zwei Söhne hinterlassen.“ Und mit diesen Worten beendet der Curé seinen Bericht, nachdenklich an einer Tontasse schnüffelnd, als ob aus der bernsteinfarbenen Flüssigkeit ein Hauch von jener Zeit aufstiege, als in der Bocage die Landpfarrer noch geachtet und die Dörfer bevölkert waren.

Die Bocage liegt im Südwesten des Departements Calvados, dort, wo die Erde sich fröstelnd zusammenzieht wie Chagrinleder. Wo sich die sanfte Dünung der Normandie plötzlich zu Hügeln aufwirft und abends in kleinen, flüsternden Städten die Frau des Landarztes über dem Pariser Stadtplan sitzt und mit dem Finger die Grands Boulevards nachzieht. Die Wege hier sind eingefurcht ins Land, umschlossen von Hecken, die über dem Wanderer zusammenschlagen, grüne Laubröhren mit dem intensiven Duft von Waldmeister, Fingerhut, Brombeeren und mannshoher Schafgarbe. Abgestorbene Ulmen recken ihre Äste aus den Hecken, mit Efeu umgarnt wie antike Statuen oder Meeresnixen. Krähen flattern auf, und an den Apfelbäumen hängen tote Elstern. Die Bocage - verschlossenes, verwünschtes Land.

Der Curé Alfred Boidoux ist ein untersetzter, streng gescheitelter Mann mit Blumenerde unter den Fingernägeln. In der Küche seines Pfarrhauses steht eine kalebassenförmige Flasche auf dem Tisch. Die hat der Curé aus einem mit Schlangen und Türkenköpfen geschmückten

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Schrank gezogen und gesagt: "Stärker als der Staat erlaubt, hmmh?" Dann hat er die Tontassen mit dem Schwarzgebrannten gefüllt. Mit Calvados.

So heißt er, der Apfelbrand, benannt nach dem Namen des Departements. Doch auf den Hufen zwischen Vire und Honfleur sprechen sie nur von "la goutte" - dem Tropfen. Ein Seelentröster, erzeugt vom lieben Gott, vielleicht auch vom Teufel, so genau weiß das auch der Curé von Lassy nicht.

Der Mann braucht den Trost. Bekümmert blättert er in einem Buch aus schwarzem Segeltuch: "Schauen Sie! Seit 1959 habe ich 48 Tote begraben - aber nur 25 Kinder getauft. Das Dorf leert sich, weil die Jungen wegziehen. Das Land stirbt aus."

Und die Landpfarrer mit ihm. Fünf Gemeinden hat Curé Boidoux auf seine alten Tage zu betreuen. Wenn er die Runde macht, mit dem weißen Renault, den ihm die Gemeinde nach 25 Jahren Obhut geschenkt hat, im Handschuhfach die Plastikdose mit Oblaten, dann merkt er, was Landflucht bedeutet. Wo in Samt-Jean früher drei Cafés standen, gibt es nur noch eins.; wo es in Lassy Metzger und Viehärzte, Bonneterien und Schuster gab, sind die Läden zugezogen, haben sich Sommerfrischler eingekauft. Er fährt vorbei an verlassenem Höfen, deren Mauern nur durch tote Efeu-Strünke zusammengehalten werden. Als einzige Überlebende hinterm Hof die Apfelbäume, die mistelverwuchert im Boden stecken, schief und verloren wie Sonnenschirme in der Nachsaison.

Es ist einsamer geworden auf den Höfen der Bocage. Ein Bauer nach dem anderen beantragt die Frührente, Und für die übriggebliebenen wird es immer schwieriger, Erntehilfe in der Nachbarschaft zu finden. Weil es keine Nachbarn mehr gibt. In den Kantonen Vassy und Cambrenieer halbiert sich die Zahl der Schulkinder alle zehn Jahre.

"Dans le temps" sagen die Leute hier, wenn sie von früher reden. "In der Zeit" heißt das. Als ob es jetzt keine Zeit mehr gäbe, als ob "Le temps" eine andere Welt wäre, zu der keine Brücke mehr fühlte. Außer dem Tropfen. Denn in der Goutte sind die Geschichten der Bocage gelöst. Sie steigen auf, gewärmt vom Café, der ohne Tropfen keiner wäre.

Das weiß sie noch, die borstenköpfige Juliette aus Escures, wie der Tropfen das Leben der Bauern begleitete, wie er Gast war bei allen Festen, zu Geburt und Hochzeit und Tod, Wie die Kleinkinder ein Tröpfchen in die Milch bekamen und die Schüler winters einen Apfelgrog zum Frühstück, damals, dans le temps. Wie zur Geburt ein Faß "Eau de vie", Lebenswasser, abgefüllt wurde und eine Eiche gefällt Die lagerte dann bis zur Hochzeit und wurde Schrank für die Aussteuer.

Das weiß sie noch, die schmale, ständig schniefende Huguette vom "Café-Tabac-Restaurant-Alimentation" in Montchauvet, wie sie dans le temps einen Liter Calvados auf drei Liter Café umsetzte, wenn die Knechte morgens kamen, damals, als es noch keine Mährescher und Heuwender gab. Und wie sie heute mit einer Flasche über den ganzen Monat kommt.

Und Michel der Jungbauer vom Hof La Calbrosserie, weiß es noch von den Eltern, wie die Garbenbinder und Sensenmänner ohne Café-Calva keinen Finger krumm machten. Er weiß es noch, wie sie jeden Oktober die Äpfel mit Erlenstangen von den Bäumen zu rütteln begannen und wie im. Februar ein Hauch von Most über dem ganzen Land lag, wenn sich auf allen Höfen die Apfelpressen drehten. 400jährige Laufrinnen waren das, aus grauem Granit, in

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

denen ein Eichenrad rollte, gezogen von Mann oder Pferd. Jeder Hof hatte seine eigene Cidre-Pressen, Heute pflanzt man Geranien drin.

Und auch der Curé von Lassy, der weiß es noch, wie Vater Apfelbaum die Glocke läuten ließ, wenn sich die rats de cave näherten, die Kellerratten. Wie dann die Brennkolben in den Remisen verschwanden, die Fässer ins Stroh gerollt, die Türen verschlossen wurden.

Die staatlichen Branntwein-Kommissare sind auch heute noch verhaßt und gefürchtet im Ländchen. Die stecken ihre Nasen in die Spundlöcher, kommen mit Cidrometern und Formularen, mit Fiskalmarken und Paragraphen, und schätzen am Aschehaufen hinterm Stall, wie lang die Distille befeuert wurde.

Die Fehde ist uralt. Seit mehr als 400 Jahren wird schwarzgebrannt im Calvados. Und seil dem Barfüßer-Krieg 1639, als die Bauern - die Pfarrer vorneweg - mit Mistgabeln zu den Steuereintreibern zogen, ist man hierzulande schlecht zu sprechen auf den Fiskus: "Wer hat denn die Äpfel auf den Knien aufgelesen? Der Staat oder wir?" Na eben.

Der Hof von Sylviane liegt unter einem rostigen Windrad in Cauville. Ein Gebäude aus furchigen Granitquadern, an die sich apfelgelb die Flechten krallen. Im Frühherbst, wenn der Mais hoch genug steht und die anrollenden Zisternen voll Apfelmost vor neugierigen Blicken schützt, kommt, sobald es dunkel ist, der bouilleur de au auf den Hof gefahren. Ein ambulanter Schnapsbrenner, der tagsüber offizielle Produzenten versorgt und nachts den copains ihr Tröpfchen kocht. Er rumpelt mit einer Apparatur aus Kupferblasen heran, umkränzt von spiraligen Röhren, Alkoholmetern und Brennkolben. Ein Zwitter aus Englischhorn und Dampfmaschine, der schon viele Apfelgärten in ihre Essenzen verwandelt hat. Alambic haben die Normannen die Apparatur getauft, nach dem arabischen "Gefäß".

Der Brenner ("Nennen Sie mich Paul") hat den Alambic von seinem Vater geerbt. Der hatte früher, dans le temps, 364 Tage im Jahr zu tun. Nur Allerheiligen nicht, da ging er zur Messe. Paul schüttet den ausgegorenen Most oben in den Tank und heizt den Ofen an. Die Ventile beginnen zu zischen, der ganze Hexenkessel vibriert und ächzt, als wollte er sogleich abheben. Schäumend fließt der Cidre in die blankgekupferte Brennblase, in der er seine Essenz ausschwitzen soll.

Ein guter Calvados wird aus einem Cidre gebrannt, der mindestens ein Dutzend Apfelsorten enthält. Die Formel des Schwarzbrenners Paul: ..Einen sauren Apfel gegen die Bakterien, drei süße für den Alkohol und vier bittere, damit der Calva haltbar bleibt," Ein Hektar Apfelbaum bringe rund 550 Liter Calvados.

Die Maschine glüht, die Destillation beginnt. Zunächst steigen die flüchtigen Ester und Ethylaldehyde auf, kriechen durch den Schwanenhals und schlagen sich in der Kühlschlange nieder. Das ist der "Kopf des Brandes. Erst bei 78 Grad löst sich der Alkohol aus dem Apfelmost und tröpfelt aus dem Hahn unterhalb der Serpentine - 71prozentiges Lebenswasser, in diesem Alter noch von beißendem Geschmack. Abschließend erheben sich auch die schweren Säuren und Methanol - der "Schwanz" des Brandes, der genau wie der "Kopf" vorn Vollbrand abgesondert wird. Beim Kupieren, dem Trennen der Substanzen, zeigt sich die Kunstfertigkeit des Brenners. Kenner behaupten, sie könnten aus einem jungen Calvados die Tagesform seines Erzeugers herauschmecken.

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Nach dem Brand wird der Calvados in Eichenfässer abgefüllt, um mehrere Jahre in Ruhe zu lagern. Auf Sylviancs Hof wird die Ruhe allerdings regelmäßig gestört, von der Nachbarin, die alle zwei Wochen zwei Flaschen Rauhbrand für ihren Sohn abfüllt. Der sitzt mit 15 Kühen allein auf seinem Hof und säuft den Arme-Leute-Tropfen. Den Trost-Tropfen für Bauern, die um zehn im Bett liegen, in Häusern grau wie Regenwolken, grau wie das gestapelte Winterholz, grau wie der Schimmel auf den Fässern, wie die Rinde der Apfelbäume. Und draußen das schnaufende Rufen immerfort grasender Kühe.

"Die Goutte stimuliert die Jugend, verjüngt die Alten und erwärmt den regennassen Körper. Die Goutte tröstet den Landmann", rief am 10. Februar 1888 der Deputierte De Vilader in die Nationalversammlung. Den Calvados-Bauern sollte wieder einmal ihr Brennprivileg genommen werden. "Nein", fuhr er fort, "dieses Gesetz kommt nicht durch, die Goutte wird triumphieren!" Der Kampf zwischen den Calvados-Brennern und dem Staat hielt ein halbes Jahrhundert an. Immer wieder flammten Unruhen auf, versuchten die Zentralbehörden, Steuern aus den Mostbauern zu pressen.

Schließlich wollte Paris, unter dem Banner der Volksgesundheit, den Tropfen gar verbieten, zumindest den Konsum beschränken. Denn nirgendwo im Lande wurde so viel Schnaps getrunken wie in dieser Region. Der Tag begann mit Café-Calva, dauerte mit Cidre und endete mit einigen Gouttes. Nirgendwo in Europa ist noch heute die Zahl derer, die an Kehlkopfkrebs sterben, größer als im Calvados: zu viel und zu schlechter Apfelschnaps von Jugend an, und zuviel Tabak.

Hier zwischen den Hecken brannte jeder, der einen Apfelbaum sein eigen nennen konnte. Und das konnte so ziemlich jeder. Der Tropfen, das war nicht nur der schnelle Trost. Mit den Fässern hatte man auch eine Sicherheit für das Altar, konnte man seine Pacht bezahlen, konnte auch, wer die Fäßchen in Pariser Bistros schmuggelte, eine schöne Summe dazuverdienen.

Die Konterbande war nicht ungefährlich.. "Ständig hatten wir die Kommissare auf den Fersen", sagt der kahlköpfige, ferkeläugige Guy aus Pont-d'Ouilly, Calvadosschmuggler im Ruhestand. Er kannte jeden Hohlweg im Ländchen. Ein Wissen, das der ganzen Nation zugute kam, als 1940 die deutschen Okkupanten anrückten. "Die Schwarzbrenner und Schmuggler waren die besten Logistiker der Resistance", sagt Guy, stolz wie ein Kommandant der Ehrenlegion, und berichtet, wie er Fallschirmspringer im Heuschober versteckte, Brücken sprengte und Straßenschilder verdrehte. Viele Kameraden sind gefallen, im Buchenwald über dem Orne-Bogen. Die Kollaborateure überlebten - und waren, sagt Guy, nach dem Krieg die ersten, die wieder gegen die Schnapsbrenner heizten. Mouchards nennt er sie. Anschwärzer. Die mag man nicht in der Bucage.

Anfang der fünfziger Jahre ging die Rede in Paris, draußen im Land gebe es schon vier Millionen Schnapsproduzenten. Die Vertreter des Volkes erschauerten. Am 11. Juli 1953 erließ die Nationalversammlung ein Gesetz: Das Erbprivileg des Brennens war hinfert abgeschafft, niemand durfte unerlaubt neue Apfelbäume pflanzen, und Calvados brennen konnte nur noch, wer zum Stichtag einen Hof und Bäume hatte. Zum steuerfreien Hausgebrauch genehmigte das Parlament zehn Liter Reinalkohol pro Ernte, mehr nicht.

Das war ein bitteres Jahr für den Calvados. Die Alembics wurden verplompt oder demontiert, die wie Kirchengestühl duftenden Eichenfässer zerschlagen und in Rinderställen verbaut. Da

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

der Staat den Höfen nicht mehr die Alkohol-Überschüsse abkaufte, fällten viele Bauern ihre Apfelbäume und pflanzten Mais zwischen die Stümpfe. Die übriggebliebenen Apfelgärten verwilderten. Misteln wucherten in den Kronen. Binnen einer Generation sank die Zahl der Pommiers um die Hälfte, auf rund 4.5 Millionen Exemplare.

Na und, sagte man in Paris. Es waren ja nur Bäume.

Nur Bäume? Hätten die Hüter der Nation doch den Père Pommier hören können, den Pfarrer und Exorzisten von Theil-Bocage. Der hätte zu ihnen gesprochen vom heiligen Baum der Gallier. Von den Äpfeln der Hesperiden im äußersten Westen, wo sie golden wuchsen, mit dem Vermögen, Hunger oder Durst auf immer zu stillen. Vom Apfel, dessen Kerngehäuse einem Pentagramm gleicht, weshalb die Alchimisten ihn zum Symbol des Wissens und des Geistes kürten. Und selbstverständlich hätte er auch "Ynys Afallach erwähnt, das Apfelland der Kymrer am anderen Ufer des Ärmelkanals, wo die toten Könige und Helden ruhen und Merlin unter einem Apfelbaum seinen Zauber spricht. All das hätte der Père Pommier verraten, der inzwischen selbst schon in Ynys Afallach ruht.

Doch noch leben andere, die um die verborgenen Seiten des Gewächses wissen. "Ein Apfelbaum, das ist wie unsereins", sagt Isidore Lemorton aus Mantilly. "20 Jahre kommt er, 20 Jahre gibt er, 20 Jahre geht er." Isidores hagere Gestalt steht im 92. Jahr, längst außerhalb der Zeit. Seine Bäume stehen exakt mit je einer Kronenbreite Zwischenraum. Unter ihren Schirmkronen rasten kauende Kühe. "Ein Apfelbaum braucht Kühe", sagt Isidore. Die düngen und stützen den Baum und fressen in den Hainen nachlässiger Bauern die faulen Falläpfel.

"Faut du temps - Zeit bedarf's", sagt Isidore Lemorton, Calvados-Produzent seit jeher und Erfinder der ersten Apfellesemaschine im Kanton. Hinter dem Haus steht ein Birnbaum, den seine Vorfahren gepflanzt haben, irgendwann kurz nach der Thronbesteigung des Sonnenkönigs. Die Apfelweinpresse daneben sei noch 200 Jahre älter, Isidore Lemorton verkauft als einziger eine wie edler Whisky schmeckende Goutte, deren Äpfel im Jahr des Dreyfus-Prozesses vom Baume gefallen sind. Faul du temps.

Alles war Arbeit, nichts war gottgegeben. Die Bauern schnitten sich einen wilden Sproß in irgendeiner Hecke und pflanzten ihm im dritten Jahr einen Edel-Apfel auf. Wieder drei Jahre später wurde der Baum in den Obstgarten verpflanzt. Kalk mußte auf die Felder getragen, Dünger auf die stickstoffarmen Hänge geschleppt werden, gegen den Meereswind waren Hecken zu pflanzen und zu pflegen. Jahr für Jahr wurde gejätet, entwurzelt, der Granit aus dem Boden gegraben.

Die Apfel war der Trost, den der Mensch mitnehmen durfte bei der Vertreibung aus dem Paradies. Und er wuchs und gedieh auf dem Tonschiefer der unteren Normandie, war fruchtbar und mehrte sich wie kaum anderswo. immer wieder gepfropft, veredelt von Generation zu Generation.

Isidore Lemorton erzählt von dem "Schönen Mägdelein aus Auge", das dem alten Calvados seine Robe geben wird. Spricht auch vom "Friedhofsapfel aus Blangy", vom spätreifenden "Eselsrüffel", vom "Eisenapfel", der einem die Wangen zusammenzieht, und vom bitteren "Täuberich von Jerusalem". Rund 2000 Apfelsorten sind von den Pomologen in der Normandie gezählt worden. Jede gibt dem Calvados das besondere Parfüm des jeweiligen

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Bodens. Manche Spezies gedeiht nur in einem einzigen Dorf, manche gar nur auf einem Hof. "Ein Apfelbaum, der wandert nicht gern", sagt Isidore Lemorton. Der ist wie unsereins.

Seinen Hof La Baillée Fêtu hat er mit den eigenen Händen gebaut. Einschließlich der Alambics, einer Cidrepumpe, einer Laufkatze für die Apfelsäcke und der Fässer aus Ungarn-Eiche. "Das Geheimnis eines guten Calvados ist der Dachboden", verrät er. "Die Äpfel müssen eine Woche lang auf dem Speicher liegen und reifen. Sie sind mit dem Duft der Dachsparren und des Gebälks vollsaugen, das gibt dem Tropfen die Gestalt", sagt er.

Die Lemortons haben seit jeher im Dreiklang normannischer Bauern produziert: ein Drittel Milch, ein Drittel Fleisch, ein Drittel Apfelmus. Und vom gepressten Mus wird wiederum ein Drittel gebrannt, für später. Die Calvados-Fässer sind die Rentenversicherung, ein Generationenvertrag. Was der Vater brennt und lagert, das kommt erst dem Sohn zugute. Und der erbt auch das Wissen um Brand und Apfel.

So war es immer, aber so bleibt es nicht. In der Bocage ist mancher letzte Cidre schon gebrannt und ruht im Faß. Neue Mühen lohnen sich nicht. Weil die Steuern zu hoch sind, weil die Jungen nicht mehr weitermachen wollen. weil es zu lange dauert. Weil... - "Die Menschen sind nicht mehr die gleichen", sagt Isidore Lemorton leise und stützt die knorrigen Arme auf einen Stock. "Man muß -warten können. Niemals einen Baum schütteln! Du, Äpfel müssen fallen, wenn sie wirklich reif sind. Und stets die Misteln wegschneiden!" Das sei am wichtigsten.

Doch nun, sagt Isidore Lemorton, regiere der Unverstand, und der brüte Ideen aus wie die Flächenstilllegungen. Drei Jahre Brache - und der Boden ist für 20 Jahre verdorben. Kommen erst die Wildsauern und Füchse, dann taugt das Land nur noch als Jagdrevier für die Reichen. "Flächenstilllegung ñ das bedeutet doch, die Arbeit der anderen nicht zu respektieren. Und wenn man keine Achtung vor der Arbeit des anderen hat. hat man auch keine Achtung vor sich selbst. So kann eine Gesellschaft nicht leben." Das meint Isidore Lemorton, Apfelbauer aus Mantilly im 92. Jahr.

Das Pays d'Auge ist die gute Stube; des Calvados. Es liegt im Osten des Departements zwischen den Flößchen Dives und Touques. Die Büre sind bereinigt, die Zäune aus Akazienstrünken durch, weiße Koppelgatter ersetzt. In den Fachwerkhäusern genießen Großgrundbesitzer, Hobbyfarmer aus Paris und englische Rentiers den Lebensabend. Hundert Meilen sind es bis Southampton, zwei Welten bis zur Bocage.

Auch wird im Pays d'Auge kein Tropfen mehr gebrannt, sondern eine streng kontrollierte Prädikatsmarke: der "Appellation d'Origine Controlée Calvados" (A. O. C). Ein aristokratischer Vetter der bäuerlichen Goutte, gepreßt aus 40 heimischen Apfelsorten und nach dem Cognac-Verfahren zweimal durch den Alambic gedampft - "à repasse".

Als Trost-Tropfen der Bauern hat der Calvados ausgedient. Die Landflucht reduzierte den Abnehmerkreis -und wer geblieben ist auf den Höfen, trinkt Wein und Bier. La Goutte ist zu teuer geworden. Das Departement setzt auf Qualität. Der Edel-Calvados des Pays d'Auge soll zu einem französischen Exportartikel werden wie Cognac oder Armagnac.

Vielleicht liegt darin die letzte Chance für den Calvados. Eine ernüchternde Chance allerdings. Denn der Tropfen und seine Geschichten gehören nun Touristikverbänden und

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Marketing-Experten. Agraringenieure experimentieren mit ernteschweren Baumsorten und Spalierobst-Plantagen, Labors steuern Farbe und Konsistenz der Brände. Und den Löwenanteil des Marktes teilen sich, als Eigentümer der Produzenten, Europas Getränke-Mogule: Moët-Hennessy, Guinness, Ricard, Martini.

Sie liefern verlässliche Produkte, geschätzt außerhalb der Normandie. Nie ganz schlecht, und nie ganz außerordentlich. "Euro-Geschmack eben, amberfarben und boisé. Der Kunde muß darauf vertrauen können, jedes Jahr ein vergleichbares Produkt zu bekommen. Auch in schlechten Apfeljahren", sagt der Kellermeister eines Großproduzenten.

Unabhängige Calvados-Produzenten sind selten geworden im Pays d'Auge. Zwei Dutzend der letzten Standhaften haben sich zu einer "Route du Cidre" zusammengetan, die sich rund um das Dörfchen Cambremer schlängelt. Haben sich oder ihre Pferde vor das Eichenrad der Apfelpresse gespannt, um die Uhr anzuhalten und für Touristen die alten Zeiten zu verlängern.

Yvon Grandval aus Cambremer ist ein Mann mit hellblauen Wasseraugen und einem schrumpfligen Backapfelgesicht. Der Stammvater der Cidre-Straße, In seiner froschumquakten Wassermühle bei Cambremer stehen die Fässer luftig gestapelt. Mindestens drei Jahre lang reift der Tropfen, möglichst eine Generation. Eine verschwenderische Reife, denn rund fünf Prozent des Alkohols werden von den Fässern jährlich ausgedunstet, in 50 Jahren mehr als die Hälfte des Volumens.

"Das trinken die Engel", sagt Grandval.

Die Engel haben es gut bei Grandpère Grandval. Sie schweben im Dunst ethylischer Wolken, der unablässig von den schwarzen, von Spinnweben und weißem Pilz überzogenen Fässern aufsteigt. Im Halbdunkel unter den Deckenbohlen hängen Treibriemen, daneben Schläuche, Messinganschlüsse, Eimer. Alles grau und schwarz, alles getränkt von dem schweren Parfüm gewesener Äpfel.

Wie ein Musiker verschiedene Instrumente, so besitzt ein guter Calvados-Bauer eine Auswahl von Fässern, die er je nach eigener Partitur zum Blenden verwendet. Er hat grobkörnige Fässer aus dem Limousin und feine, in deren Poren sich das Aroma der Wälder von Tronçay verborgen hält. Ungarische Eiche atmet stark, besitzt dafür das beste Parfüm. Das Faß gerbt den Tropfen, und durch das Wechseln der Fässer läßt sich die Reifung steuern. Kleinere Fäßchen geben relativ mehr Gerbsäure und Pigmente ab, lassen den Calvados rascher dunkeln, große Tonnen schwitzen stärker. Manch einer läßt sich Fässer aus Jerez oder Aberdeen kommen, um eine bestimmte Note zu erlangen.

An einem mannshohen 9800-Liter-Faß von Grandval sind vier Ziffern eingekerbt: 1792. Wer es gebaut hat, inmitten der Revolution, ist ihm unbekannt. "Das stand schon immer da", meint Grandval, und damit ist alles gesagt. "Der Calvados altert langsamer als die Menschen", fügt er noch hinzu und streicht über die Eichendauben. Die Menschen ändern sich rasch. Der Tropfen, einmal in der Flasche, bleibt wie er ist.

Hinter einer Wegbiegung am Ortsausgang von Cambremer, dort, wo man der Liberation eine Madonna aus Gips geweiht hat, steht gleich neben dem Junkerhaus der Familie Huet eine Kapelle. Das heißt, eigentlich ist sie keine, wird aber von allen nur "La Chapelle" genannt.

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Ein niedriger, Fachwerkbau, dessen Kalkbewurf eigenartig geschwärzt ist. Das ist der Engelsodem. Denn in der Kapelle liegen Fässer gestapelt, der flüssige Familienschatz der Huets. Und der Apfelgeist, den die Fässer ausgeschwitzt haben, ist in den Jahrzehnten durch das Mauerwerk gewandert und hat sich mit dem Kalk verbunden.

Zu Familienfesten schließt Vater Huet die Kapelle auf. Am Ende der Fässer-Arkaden befunzelt dann Kerzenlicht eine Art Altar, auf dem Flaschen stehen. Sorgfältig gereihte Flaschen, zum Teil fingerdick verkrustet mit Staub und Lehm und Spinnweben, Pierre Huet, der letzte seines Geschlechts, nimmt eines der Fossile, streicht den Staub vom Etikett und murmelt: "Meine Urgroßtante..."

Tatsächlich, und da drüben steht auch Großvater Huet, im Kreise seiner Enkel, alle verkorkt und versiegelt. Seit 1865 bekommt jedes Familienmitglied zur Geburt eine Flasche mit auf den Weg, den Calvados-Brand des jeweiligen Jahres. Eine flüssige Ahnengruft. erhaben wie die der französischen Könige in Saint-Denis.

Mit einem entscheidenden Unterschied. Es würde reichen, den Siegellack abzuschlagen, den Korken herauszuziehen und tief einzuatmen, danach einen der honiggoldenen Tropfen auf die Zunge zu geben, das Brennen zu spüren, die Wärme, die aus dem Bauch emporsteigt. Dann wären sie wieder da, wie irrende Seelen zwischen den Trümmern alles übrigen: die Ahnen und mit ihnen die Dachsparren und Spinnweben, die Brennkolben, die Kupferkessel, der tonige buckelnde Boden hinter den Hecken und das Wissen der Alten um Süß und Herb - erhalten im Bernstein des Calvados-Brandes. Die Äpfel einer verlorenen Zeit.