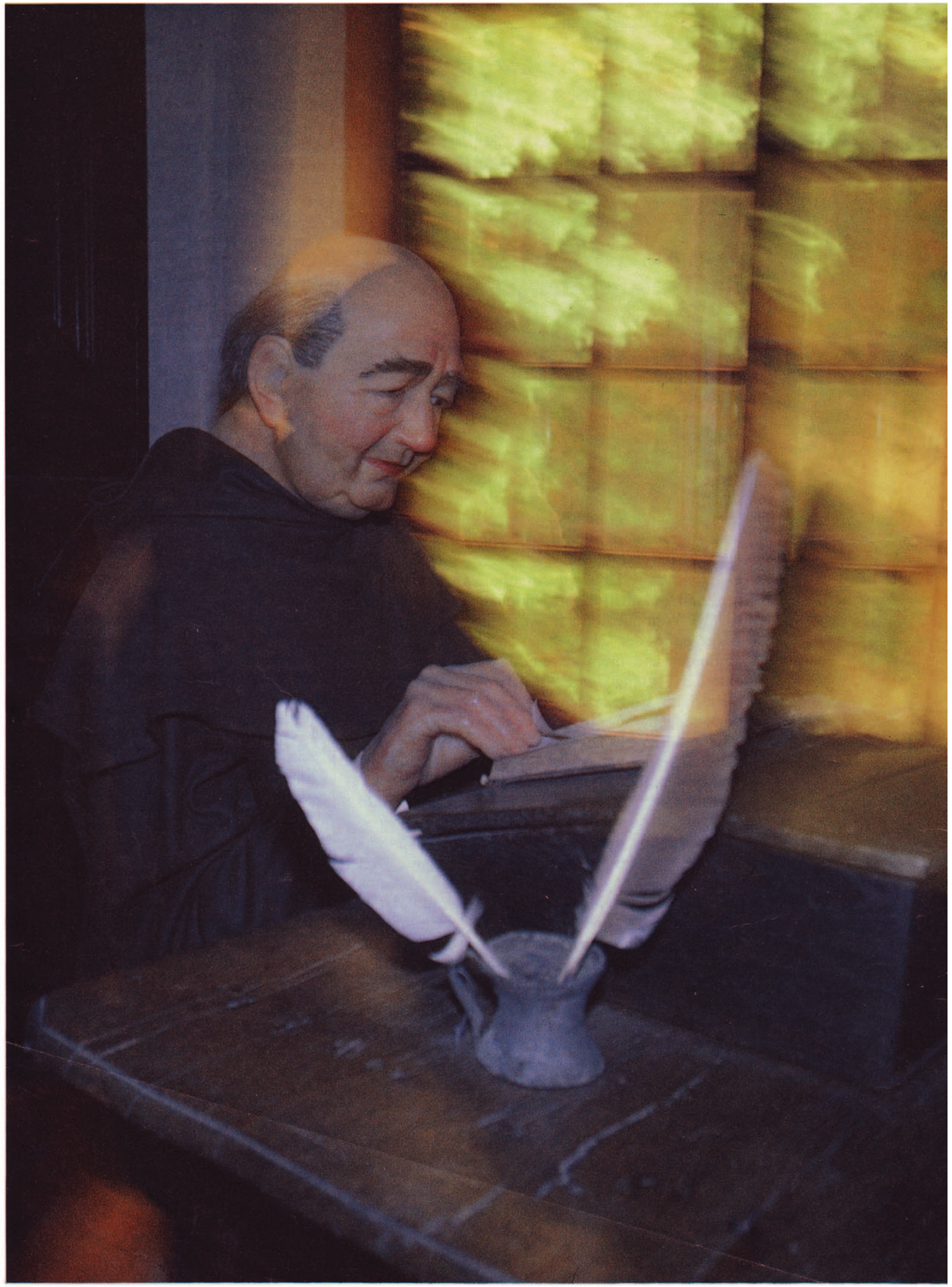
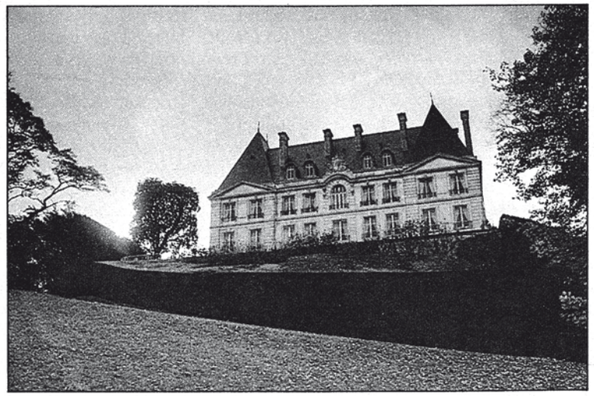
NR. 51/52, 20. DEZEMBER 1986

TAGES-ANZEIGER MAGAZIN

Eine Geschichtsstunde für Reagan. *(Seite 45)*



Andreas Keller (Text) / Hans-Peter Siffert (Bild)



WIR SPIELEN DAS SPIEL DER WAHRHEIT. ALLES ANDERE WÄRE VERLOGEN.

Auguste, der kleingewachsene, kahlköpfige Maître d'hôtel von Château de Saran, schiebt den rotsamtenen Paravent, der bisher den Esstisch sorgfältig vor den Blicken der Gäste verborgen hat, auseinander, tritt unauffällig hinter Madame, beugt sich zu ihr nieder und flüstert ihr etwas ins Ohr. Die elegant gekleidete, weisshaarige Maîtresse nickt stumm, stellt ihr Champagnerglas zur Seite, sucht den Augenkontakt mit Victoria, dem Blumenmädchen, das ihre Tochter sein könnte, und sagt, während sie sich erhebt, mit hörbar englischem Akzent: *«S'il vous plaît, on va se mettre à table!»*

Die Gäste, dem Smalltalk sich ergebend, zögern keinen Augenblick, lassen ihre halbvollen Gläser auf Tischchen, Konsolen und Cheminéesims stehen und schreiten hinter Madame vom Salon in das kerzenerleuchtete Esszimmer hinüber, wo Kellner in weissen Handschuhen gelassen auf ihren Einsatz warten. Victoria und eine zum Netz der Femmes du monde gehörende Dame aus Südafrika, die alljährlich aufgrund ihrer nicht geringen privaten Absatzförderung von Champagner hierher eingeladen wird, folgen etwas langsamer nach.

Madame hat sorgfältig jedem Gast seinen Platz zugewiesen, wohl darauf achtend, dass die beiden Geschlechter artig miteinander vermischt und die verschiedenen Sprachen doch einigermassen getrennt sind. Sie selbst nimmt den Platz in der Tischmitte ein, während gegenüber, wo sonst meistens ihr Mann sitzt, sich ausnahmsweise Victoria niederlässt. Monsieur ist heute abend nämlich verhindert, weil ihn eine akute Erkältung gesellschaftsunfähig gemacht hat, vielleicht aber auch, weil ihm die ewigen *déjeuners* und *dîners* allmählich zum Hals heraushängen.

Ich selbst komme neben Béatrice Pozzo di Borgo, mein Begleiter und Fotograf S. neben deren Mann Philippe zu sitzen. Philippe Pozzo di Borgo, der sich um die aussereuropäischen Absatzmärkte des Hauses kümmert und die heute abend anwesenden Gäste aus Panama hierher begleitet hat, scheint offensichtlich adeliger Abstammung zu sein, jedoch wenig Wert auf den Titel eines Comte zu legen, hat er diesen doch eigenhändig auf seiner Visitenkarte durchgestrichen. Echter Adel behauptet sich aber auch so: Seine Gemahlin, die junge, hübsche Béatrice Pozzo di Borgo, lässt als selbstsichere, blauäugige Domina mit streng zurückgekämmtem blondem Haar keinen Zweifel darüber aufkommen, dass eigentlich sie und nicht etwa Madame der Mittelpunkt des Tisches ist.

«Schauen Sie nur, Monsieur, wie man uns hier verwöhnt!» meint sie zu mir, während sie die Menükarte herüberreicht. «Patrice gibt sich wirklich alle Mühe in der Küche, seine Gäste immer wieder mit neuen Gerichten zu überraschen. Mittlerweile ist in London sogar ein Buch mit den berühmtesten Rezepten von Château de Saran erschienen.»

Ich will eben einen Blick auf die Menükarte werfen, doch da steht schon Auguste mit einer silbernen Platte neben mir, und während ich etwas *blancs de turbot en habit de saumon* auf meinen Teller schöpfe, giesst mir ein *Sommelier* in blauer Bluse mit weisser Schürze und noch weisseren Handschuhen stillen Saran aus einer Magnumflasche ins Glas.

«Eigentlich», flüstert mir Béatrice Pozzo di Borgo zu, «gehört zur Kellermeistertracht der Champagne auch noch eine Schirmmütze. Aber Auguste will normalerweise nicht, dass die *sommeliers* ihre Mützen tragen, und macht höchstens, wenn die Königin von England da ist, eine Ausnahme.»

Der weisse Saran entpuppt sich als etwas säurebetonter, aber sehr angenehmer Begleiter des in Salmtranchen eingewickelten Steinbutts. Seine Herkunft verrät er dem Laien allerdings ebensowenig wie der rote Bouzy, der zum *cuissot de marcassin à la mode au Bouzy* gereicht wird. Denn wer weiss schon, dass es in der Champagne nicht nur prickelnden, sondern auch stillen Wein gibt?

«Der Bouzy hat seinen Höhepunkt vielleicht schon etwas überschritten», entschuldigt sich Madame bei ihren Gästen und unter-

Wie vor dreihundert Jahren ein Mönch den wahren Champagner erfand oder Ein feierliches Lehrstück über die Werbetätigkeit des Champagnerhauses Moët & Chandon auf Château de Saran in Frankreich.

ANDREAS KELLER *ist Chefredaktor der Zeitschrift «Vinum».*

bricht damit den grossgewachsenen Engländer zu ihrer Rechten, der als alter Kriegsveteran lautstark von den ersten englischen Panzern schwärmt und sich dazu ununterbrochen neue Wildschweinkeulenstücke in den Mund schiebt. «Mein Mann glaubt deshalb, dass man ihn einige Zeit vor dem Essen in eine Karaffe umgiessen sollte, aber Auguste meint, er habe noch nie einen Bouzy dekantiert und werde es bestimmt auch nie tun.»

Niemand am Tisch erwidert etwas darauf, denn offensichtlich ist das Interesse an der Käseplatte, die jetzt herumgereicht wird, grösser als dasjenige am Wein. Ich selbst wundere mich nur still über den Vorschlag von Monsieur, der dem fragilen Bouzy bestimmt noch den Todesstoss versetzt hätte, und bin innerlich Auguste, der anscheinend als einziger hier etwas von Weinkultur versteht, zu Dank verpflichtet. Doch meine Verwunderung soll noch grösser werden, denn zum *vacherin glacé aux baies rouges* wird tatsächlich ein Brut Impérial mit Jahrgang serviert. Dabei sollte eigentlich langsam überall bekannt sein, dass Champagner wirklich nicht zu Desserts passt.

Aber die Welt hier ist süss, so zuckersüss wie der rotgeschminkte Mund von Béatrice Pozzo di Borgo. «Kennen Sie unsere *petite liqueur* schon?» fragt mich die verwöhnte Domina mit einem verführerischen Lächeln. «Nur schon das bauchige, langhalsige Fläschchen ist so sexy. Wirklich ein ganz und gar romantisches Getränk: *pas trop sucré pour monsieur, pas trop fort pour madame*. Gerade das Richtige zwischen Dessert und *petit matin*. Sie wissen doch, was die Franzosen unter *petit matin* verstehen, nicht wahr?»

Und während Madame sich erhebt und zum Kaffee in den Salon hinüberbittet, versucht mir Béatrice Pozzo di Borgo zu erklären, wie romantisch, wie unübersetzbar der französische Begriff *petit matin* sei. Wenn nur die *petite liqueur* selbst ebenso romantisch wäre wie die Umstände, für die sie offenbar gedacht ist. Ich jedenfalls kann der süss-prickelnden Novität des Hauses nicht viel abgewinnen und halte mich lieber an einen kräftigen Marc de Champagne.

Welch hohes Gefühl, hier verwöhnt zu werden. Die weisshaarige Maîtresse, gegeben von der Engländerin Yvonne Hughes, und das Blumenmädchen Victoria, aus gutem britischem Geschlechte stammend, treffen die letzten Vorbereitungen.

Wolkenfetzen jagen wie versprengte Pferde, Löwen, Elefanten über den blauen Morgenhimmel vor den hohen Fenstern meines Zimmers. Unten in der Ebene steigen Nebelschwaden aus der träg fliessenden Marne und schleichen durch die gelblichen Rebberge, die bräunlichen Wiesen und die schwärzlichen Wälder. Mit den Blättern fliegen die Vögel, deren Stimmen fast an den Frühling erinnern. Krähen krächzen gar heiser.

Es ist Herbst geworden, letzte Gelegenheit für alle Champagnerimporteure, Weinhändler, Wirte, Nachtklubbesitzer, Sportler, Künstler, Journalisten, Damen von Welt, Staatsmänner und übrigen Freunde des Hauses, als Gast auf Château de Saran zu weilen. Denn bald wird hier alles dichtgemacht, das ganze ehemalige Jagdschloss mit seiner mangelhaften Heizung eingemottet für den Winter. Sibirische Winde werden dann um die abgeschiedene Domäne pfeifen, ungestüm an den Fensterläden rütteln und den Torbogen bei der Hofeinfahrt in einen infernalischen Windkanal verwandeln, der selbst einen kräftigen Mann mit Leichtigkeit zu Boden werfen soll.

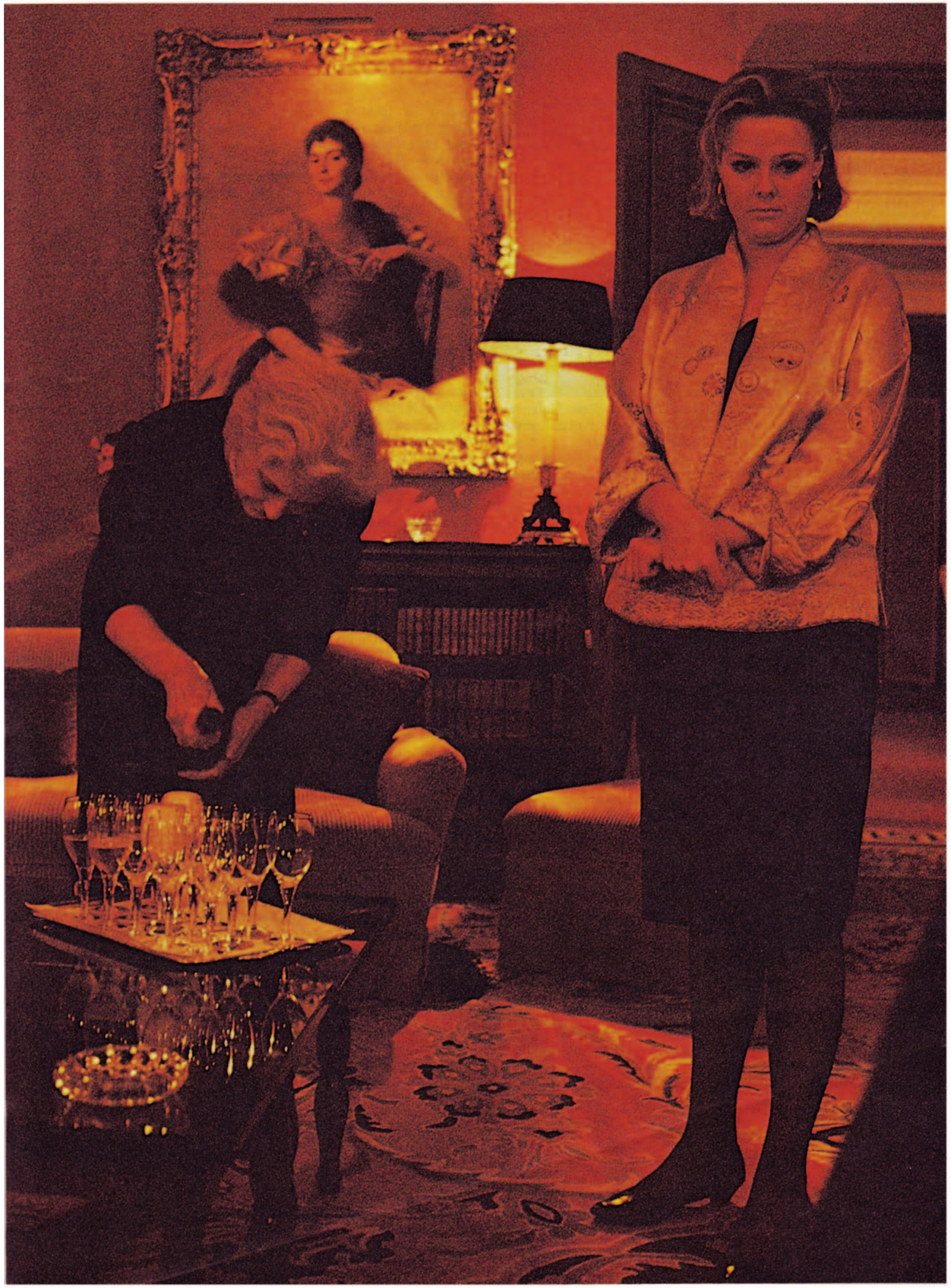
Noch ist es aber nicht soweit, noch ist die ganze bunt zusammengewürfelte Equipe da und gibt tagtäglich ein Theaterspektakel zum besten, das nichts von der ursprünglichen Lebendigkeit der Inszenierung eingebüsst hat. Die Akteure verstehen sich übrigens wie nur wenige Schauspieler auf die Kunst der Improvisation, denn Fiktion und Wirklichkeit durchdringen einander an diesem Ort, und nicht selten wird der Zuschauer selbst zum Spieler, der die anderen mit seinem Spiel ergötzt.

Welch unbeschreibliches Gefühl ist es doch, einmal zur grossen Welt zu gehören und so richtig französisch verwöhnt zu werden! Nur schon das mit Rosentapeten ausgeschlagene Zimmer, in dem Dornröschen sehr gut hundert Jahre hätte schlafen können, ist so romantisch. Sogar ein Cheminée aus Marmor gibt es da, dem man zuerst gar nicht ansieht, dass es eine blosse Attrappe ist, die mangels Abzug nicht beheizt werden kann und nur als Ablage für die vom Haus stets nachgelieferten Krimis meist englischer Sprache dient. Aber auch das Bad nebenan wird den verwöhntesten Ansprüchen gerecht. Die hohen Wände mit den grossen Spiegeln machen den Raum fast zu einem Festsaal, und durch das tief herabreichende Fenster kann man direkt vom Klo aus die Schlosszufahrt mit den ankommenden Wagen überblicken. Neben der Türe wartet ein Herrendiener stumm auf den Anzug des Herrn. Aber auch an die Begleitung des Herrn ist gedacht worden, locken doch überall mit verführerischen Düften Seifen, Schaumbäder und *Eau de toilette* des Parfumherstellers Christian Dior, der heute ebensosehr zum Konzern gehört wie die Champagnerhäuser Mercier und Ruinart, die Cognacfirma Hennessy, der Kosmetikfabrikant Roc und die Rosen- und Baumzuchtanstalten Delbard und Armstrong.

Inmitten von soviel französischem Chic und Luxus sollten eigentlich keine Wünsche mehr offenbleiben. Und das ist auch recht so, denn schliesslich sind wir hierher eingeladen worden, um nachher tatkräftig mitzuhelfen, das weltweite Renommee des Hauses zu mehren. Für jeden Gast existiert ein minuziös ausgeklügeltes Tagesprogramm, das ganz auf seine persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten ist und kaum mehr Zeit für eigene Gedanken lässt.

Schon steht mit gelbschwarz gestreifter Weste einer der Kellner von gestern abend im Zimmer und stellt das Frühstückstablett auf das runde Marmortischchen zwischen den plüschbezogenen Sesseln. Da dampft ein Kännchen mit echt englischem Tee neben ofenfrischen Pariser Gipfeln, Brioches, Toasts, Butter und Konfitüre. Die britischen Gäste des Hauses werden über das kontinentale Frühstück vermutlich nicht besonders glücklich sein. Aber wie sein Name schon sagt, so ist in Frankreich das *petit déjeuner* keine Mahlzeit für sich, sondern hat eigentlich bloss die Aufgabe, unruhig gewordene Magennerven bis zum *déjeuner* am Mittag zu vertrösten.

Während ich mir eine Tasse Tee einschenke, macht draussen das rhythmische Klopfen der Bodenschwellen in der Zufahrtsstrasse kurz hintereinander auf die Ankunft zweier Wagen aufmerksam. Auguste und Monsieur, der sich von seiner Erkältung offensichtlich wieder erholt hat, kehren vom nahen Epernay zurück, wo sie wie jeden Morgen um diese Zeit die verschiedenen Tagesprogramme in der Zentrale des Konzerns abgeholt haben. Auch S. sieht man bereits mit seiner Kamera im Park herumstreifen und Victoria auflau-



ern, die eben mit frischgepflückten Blumen aus dem Schlossgarten kommt. Das elegante Kleid und das teure Goldjäckchen von gestern abend hat sie jetzt mit Jeans und Pullover vertauscht, und auf einmal wirkt sie viel jünger und gewöhnlicher. Mich dünkt, und ich wundere mich gleichzeitig über meinen Gedanken, das gute Blumenmädchen sollte sich etwas beeilen mit seinen Arrangements, denn schliesslich muss sie sich auch selbst noch zurechtmachen, anständige Kleider anziehen und ein bisschen Schminke auftragen. Bereits in zwei Stunden treffen ja schon wieder neue Gäste ein.

Wir haben uns in der *salle de dégustation* des Hauses, wo Chefönologe Philippe Coulon eine ausserordentliche Degustation teilweise auch älterer, eben erst degorgierter Champagner vorbereitet hat, etwas verspätet und treffen erst kurz nach ein Uhr beim Trianon ein, das genau gegenüber der Direktion des Hauses an der Avenue de Champagne mitten in Epernay liegt. S. ist beeindruckt von der in klassizistischer Manier erbauten Orangerie, die, einer Urnenhalle nicht unähnlich, sich am anderen Ende eines spiegelglatten Bassins erhebt und als Kopie der Orangerie von Versailles für Napoleon erstellt worden sein soll. Doch bleibt keine Zeit zum Fotografieren, denn bereits werden wir etwas nervös von zwei wiederum weissbehandschuhten Kellnern beobachtet, die anscheinend schon seit geraumer Zeit hinter einer Glastüre unsere Ankunft erwartet haben.

Normalerweise empfängt im Trianon, das ähnlichen Zwecken dient wie Château de Saran, im Gegensatz zu diesem aber ganzjährig benützt werden kann, Claude-France Montel, eine charmante Pariserin, die aufs Land gezogen ist, um hier als Maîtresse ihren «Salon» zu haben. Doch da uns heute Yves Bénard, der Direktionspräsident des Hauses, höchstpersönlich zum Mittagessen erwartet, ist sie für einmal ihrer gesellschaftlichen Pflichten entbunden worden und kann den Tag für einen Einkaufsbummel in Paris nutzen, das nur eine gute Stunde von Epernay entfernt ist.

Er möge uns die Verspätung nicht allzu übelnehmen, entschuldige ich mich, nachdem uns Chefönologe Coulon Yves Bénard bekanntgemacht hat, der jünger ist, als man sich einen Direktionspräsidenten vorstellt. Aber die Degustation sei wirklich einmalig gewesen. Vor allem der 1966er Dom Pérignon mit seinem reifen, vollen Bouquet und der trotz seines Alters noch erstaunlich kräftigen Struktur habe uns beeindruckt. Allerdings sei mir nicht klar, warum man einem so grossen, kompletten Wein noch Dosage zufüge.

«Nun ja», meint Yves Bénard fast nachdenklich, während ihm ein Kellner elegant-gekonnt ein Glas Champagner serviert, «vergessen Sie nicht, dass auch der Dom Pérignon meistens in Bars und Nachtklubs getrunken wird, wo man eine gewisse Restsüsse durchaus schätzt. Und wenn der sogenannte Kenner heute auch glaubt, nur noch bruten Champagner verlangen zu müssen, so ist er doch froh, wenn dieser nicht ganz so brut ist. Für Spezialkunden allerdings, die Champagner auch zum Essen trinken, sollte man möglicherweise einen Zusatzservice einrichten, der es ihnen mittels Videotex ermöglicht, nicht dosierte und auch ältere, auf der Hefe gelagerte Flaschen direkt bei uns zu bestellen. Doch das ist vorläufig noch Zukunftsmusik.»

Yves Bénard lässt keine Zweifel offen, dass die Politik des Hauses weniger darauf hinausgeht, exklusive Ansprüche zu befriedigen als vielmehr neue Märkte zu erschliessen. Und in dieser Hinsicht ist Moët Chandon nun wirklich nicht untätig geblieben. So hat man als eines der ersten europäischen Unternehmen in Kalifornien, aber auch in Argentinien und Brasilien, Rebberge aufgekauft und *wineries* erstellt, die heute eigentliche Stützpunkte bei der Eroberung des expandierenden Weinmarktes der Neuen Welt darstellen. Die in Übersee produzierten Weine erscheinen allerdings kaum je bei uns, obwohl sie, wie wir uns beim Essen überzeugen können, durchaus gut, teilweise sogar hervorragend munden. Doch man will sich ja nicht selbst konkurrenzieren in Europa, sondern hier vielmehr neue Produkte lancieren, wie den superleichten Pierlant oder die moussierende *petite liqueur,* die zumeist mit Grundweinen aus den französischen Massenanbaugebieten hergestellt werden und neue Konsumentenschichten erreichen sollen. Ausserdem ist man auch noch an der Sektfabrik M. Chandon in München und am Portweinhaus Rozès in Porto beteiligt.

In einem solch weitreichenden Imperium kommt der Öffentlichkeitsarbeit naütrlich ausserordentlich grosse Bedeutung zu, und zwar um so mehr, als das Haus – zumindest beim Champagner – auf traditionelle Werbung weitgehend verzichtet. Jean-Marie Dubois, der frühere PR-Chef des Hauses, der von Anne-Marie Boëll abgelöst worden ist, darf hier für sich in Anspruch nehmen, mit dem beharrlichen Aufbau des «Champagner des Siegers» ganze Arbeit geleistet zu haben. Ihm ist es zu verdanken, dass die Sieger sämtlicher Formel-1-Rennen auf ihren Podesten den Champagner des Hauses und keinen anderen verspritzen. Und beim grossen Rallye Paris-Dakar fehlt das Haus als grosszügiger Sponsor ebensowenig wie neuerdings bei Motorrad- und Skirennen. Das nicht gerade billig erkaufte Image des strahlenden Siegers scheint sich mittlerweile für das Haus auszuzahlen, ist es heute doch weltweit Nummer eins im Champagnerexport und muss sich nur gerade in der Schweiz, in Kanada und in Australien mit Platz zwei begnügen.

«Unser Champagner verkörpert aber auch Jugend, Freundschaft, Festlichkeit und Tafelfreuden», meint der Direktionspräsident beim Kaffee. «Und genau da hinein passt Château de Saran, das gewissermassen den Bindestrich zwischen unserem Haus und unseren Freunden in der ganzen Welt darstellt.»

Aber das sei doch alles Theater, wage ich einzuwenden, und habe mit der Wirklichkeit gar nichts zu tun. Schliesslich seien die aus England importierten Schlossherrschaften von Château de Saran ebensosehr Angestellte des Hauses wie die übrige Schranzenschaft.

«Genau so ist es», entgegnet Yves Bénard mit einem leisen Lächeln, «doch was soll daran schlecht sein? Natürlich wäre das Ganze noch besser, wenn wir jemanden aus der Familie des Hauses hätten, der bereit wäre, unsere Gäste zu empfangen. Aber nachdem es nun einmal nicht so ist, haben wir halt andere mit dieser Rolle betreut. Und da niemand so bescheiden und herzlich empfangen kann wie gerade die Engländer, ist unsere Wahl ganz von selbst auf ein englisches Paar gefallen, um so mehr auch, als rund achtzig Prozent unserer Gäste Engländer und Amerikaner sind. Was die Blumenmädchen betrifft, so stammen diese meist aus sehr gutem Hause. Ihre Eltern sind nicht selten Lords, Mitglieder der Familie von Winston Churchill oder dann sehr gute Klienten aus London. Die Mädchen bleiben meist zwei oder drei Monate hier, während denen sie ihre Französischkenntnisse verbessern können, und alle sind sie eigentlich immer begeistert, die Eltern zufrieden, was wollen Sie mehr? Auguste endlich, und er heisst wirklich Auguste, ist natürlich ein Glücksfall. Eigentlich gehört er schon fast zu den Möbeln, so lange ist er bereits auf Château de Saran, und seine Rolle ist ihm wirklich wie auf den Leib geschrieben, er sieht ja nur schon aus wie eine Gestalt aus einem Film. Natürlich spielen alle ein bisschen Theater auf Château de Saran, aber sie lassen dabei niemanden je im Zweifel über den wahren Sachverhalt der Dinge, sondern spielen letztlich nichts anderes als das Spiel der Wahrheit, und das scheint mir sehr wesentlich. Alles andere wäre ja verlogen.»

Den Nachmittag verbringen wir mit Ghislaine, einer PR-Mitarbeiterin des Hauses. Ghislaine ist eine Frau in den besten Jahren von durch und durch romantischem Wesen. Sie ist stolz auf ihren mittelalterlichen Namen, dessen S nicht ausgesprochen wird und der an liebliche Minnedamen aus längst vergangenen Zeiten erinnert.

Ghislaine erwartet uns hinter dem Empfangstisch in der Eingangshalle des Hauses, wo sich Touristen aus aller Welt zum Kellerbesuch einfinden. S. stürzt sich sogleich auf drei hier herumstehende blaugewandete Hostessen des Hauses, bittet sie, mit eingeschalteter Taschenlampe für ein Foto zu posieren, und folgt dann einer von ihnen zusammen mit einer Gruppe von Deutschen in das fast dreissig Kilometer lange Labyrinth der Keller. Dort bleibt er längere Zeit verschwunden und kehrt erst wieder sehr viel später zurück, nachdem mir Ghislaine ausführlich von Richard Wagner erzählt hat, der seinerzeit nach der gescheiterten «Tannhäuser»-Premiere in Paris als Freund und Kunde des Hauses im Trianon, wo wir eben gegessen haben, Zuflucht und Erholung fand.

«Wir haben dort sogar ein kleines Wagner-Museum eingerichtet», schwärmt Ghislaine, die, dem Leuchten ihrer Augen nach zu schliessen, den Meister offensichtlich sehr verehrt. «Schliesslich war Richard Wagner ein grosser Champagnerfreund und dessen zweite Frau Cosima weit aussen sogar eine echte Champenoise . . .»

Zu dritt fahren wir nach Hautvillers hinauf, wo sich gewissermassen das Allerheiligste des Hauses befindet. In der ehemaligen Benediktinerabtei von Hautvillers, die nach ihrer Säkularisierung während der Französischen Revolution von der Firma erworben und zu einem Champagnermuseum umgebaut worden ist, lebte nämlich vor rund dreihundert Jahren der berühmte Mönch Dom Pérignon, der das Geheimnis des Champagners entdeckt haben soll. Ketzer wenden zwar unablässig ein, das Phänomen der Flaschengärung sei schon vor Dom Pérignons Zeiten beobachtet worden, denn der früher häufig noch vor vollständig beendeter Vergärung in Flaschen abgefüllte Wein der Champagne habe im Frühjahr, wenn es wärmer geworden sei, ganz von selbst wieder zu gären begonnen. Doch im Haus, wo man Dom Pérignons Namen zur werbeträchtigen Markenbezeichnung der besten Cuvée gemacht hat, will niemand etwas davon wissen.

«Möglicherweise gab es zwar tatsächlich schon vor Dom Pérignon vereinzelt schäumenden Wein», räumt Ghislaine ein, «aber das war ja dann eigentlich fast immer bloss ein Unglücksfall. Systematisch erforscht und perfektioniert wurde der Champagner wirklich erst von Dom Pérignon. Er begann als erster damit, durch sofortiges Keltern nach der Lese auch aus roten Trauben weissen Wein zu gewinnen, hatte ebenfalls als erster die Idee, die verschiedenen Rebsorten und Weinlagen zu einer Cuvée zusammenzustellen, und zudem verwendete er schliesslich als erster Flaschen und Korken, die sich für eine langsame Flaschengärung in den Kreidekellern der Champagne eigneten.»

Ghislaine hat ihre Lektion gut gelernt. Allerdings vergisst sie, dass Dom Pérignons Champagner noch kein Champagner im heutigen Sinn war. Dazu brauchte es noch die Witwe Clicquot, welche die Methode des Degorgierens erfand, die darin besteht, dass der während der Flaschengärung entstandene Hefetrub entfernt wird, nachdem dieser zuvor auf Rüttelpulten gegen den Korken hin gerüttelt worden ist. Und einer anderen Dame, der ebenfalls verwitweten Luise Pommery, kommt schliesslich das Verdienst zu, die Menge der als Dosage bezeichneten Süssreserve, die dem Champagner nach dem Degorgieren zugegeben wird, ganz erheblich reduziert und damit dem trockenen oder eben bruten Champagner den Weg geebnet zu haben. Aber Ghislaine spricht nicht gerne von anderen Häusern als dem ihren, ärgert sich fast, dass ich es überhaupt wage, andere Marken zu nennen.

«Und hier ist jetzt also Dom Pérignons Klause!» sagt sie, um abzulenken, öffnet eine Türe, und da sitzt er leibhaftig hinter seinem Schreibpult und blättert in einem Buch, der gute, alte Priester, der den Champagner erfunden haben soll. Wächsern kommt er uns zwar vor, aber gut erhalten für sein Alter. Die Mönche in braunen Kutten sollen uns fortan nicht mehr verlassen, beginnen sich sogar in den neueren Teilen des Museums auf Knopfdruck hin zu bewegen. Und natürlich fehlt auch der Ton nicht, der den unheimlichen Spuk im ehemaligen Kloster erst richtig aufleben lässt.

Ghislaine ist stolz auf das Museum, spricht von weiteren, technisch noch raffinierteren Projekten, die für die Zukunft geplant sind. Sie hat diese ganze künstliche Welt in ihr Herz geschlossen wie ein kleines Mädchen seine Puppenstube. Ausserhalb davon scheint für sie nur noch wenig wichtig zu sein.

«Am Abend», sagt sie bei unserem Abschied, und ihre Stimme ist vom vielen Reden schon ganz heiser, «will ich immer allein sein. Ich ertrage dann einfach keine Leute mehr.» Und damit geht sie zu ihrem Wagen und fährt hinüber nach Reims, wo sie sich in ihrer Wohnung einschliesst und bis tief in die Nacht hinein in Büchern liest.

Auf Château de Saran werden wir schon wie Altbekannte begrüsst. Madame erkundigt sich nach unserem Befinden und offe-

Auguste, der kleingewachsene Maître d'hôtel, der wirklich Auguste heisst und auch Franzose ist, ist der heimliche, wahre und einzig sachverständige Herr von Saran. Diskret dirigiert er die Gäste, mit Autorität seine Schranzen.

riert uns eine Tasse Tee oder ein Glas Champagner. Man scheint sich hier bereits daran gewöhnt zu haben, dass wir überall herumschnüffeln, Patrice in der Küche beim Kochen zuschauen, Auguste in den Weinkeller folgen und Monsieur und Madame beim Empfang der Gäste beobachten. Einzig Victoria, die gerade damit beschäftigt ist, ein paar nicht mehr sehr frische Blumen durch neue zu ersetzen, schätzt es nicht besonders, dass jeder ihrer Handgriffe von S. festgehalten wird.

Wie denn ein normaler Tagesablauf bei ihnen aussehe, möchte ich, nachdem wir uns im Salon niedergelassen haben, von Monsieur wissen, der eigentlich Anthony Hughes heisst, heute siebzig Jahre alt ist und vor seiner Anstellung auf Château de Saran fünfzehn Jahre lang zusammen mit seiner Frau Yvonne in London Sprachunterricht erteilt hat und noch früher als Direktor eines englischen Weinhandelshauses tätig gewesen ist.

«Nun», sagt Monsieur und lächelt fast verlegen, «wir stehen am Morgen mit den ersten Gästen auf, manchmal bereits um halb sechs Uhr, meistens allerdings später. Auf jeden Fall sind wir persönlich anwesend, wenn unsere Gäste Château de Saran verlassen. Meistens gibt es dann nämlich eine ganze Menge zu tun: Programmänderungen müssen berücksichtigt, Zugfahrpläne studiert und verpasste Flüge umgebucht werden. Das ist stets ein verrücktes Hin und Her, das oft bis gegen elf Uhr dauert. Irgendwann fahre ich aber schliesslich nach Epernay hinunter, wo ich in der Zentrale des Hauses die Tagesprogramme und sehr häufig auch nichtmotorisierte Gäste abhole.»

Ein immer lauter werdendes Knattern lenkt die Aufmerksamkeit von Monsieur ab. Er erhebt sich, geht zum Fenster und blickt in den dämmrigen Abendhimmel hinein. *«Voilà*, ein Helikopter!» ruft er, und Madame eilt verwirrt herbei.

Ob es denn auch Gäste gebe, die mit dem Helikopter kommen, frage ich.

«O ja, manchmal schon», antwortet Madame abwesend, während sie angestrengt das stets mitgeführte Tagesprogramm studiert. «Aber heute ist nichts Derartiges im Programm vermerkt.»

Das Knattern entfernt sich, Monsieur und Madame atmen auf und kehren wieder zur Tagesordnung zurück.

«Was später folgt, wissen Sie ja», fährt Monsieur weiter, während Madame verschwindet, um sich für den Abend zurechtzumachen. «Um zwölf Uhr ist Apéro, gegen ein Uhr setzt man sich zu Tisch, und der Kaffee dauert oft bis vier Uhr oder noch später, wenn manchmal schon wieder die ersten Gäste für das Abendessen eintreffen. Dann geht das Ganze von vorne los und endet manchmal erst um zwei Uhr in der Frühe.»

Ein solches gewissermassen öffentliches Leben rund um die Uhr sei doch aber sicher überaus anstrengend, gebe ich zu bedenken.

«In gewissem Sinne schon», meint Monsieur, «aber die Kontakte mit immer wieder neuen Leuten entschädigen einen auch wieder für vieles. Im übrigen gibt es da ja noch den freien Dienstag, der allerdings auch zu einem Grossteil mit dem Verabschieden der Gäste und dem Organisieren von Kleinkram ausgefüllt ist.»

Monsieur blickt leicht nervös auf die Uhr, denn bald treffen die neuen Gäste ein, und S., der noch ein Porträt von ihm und Madame machen möchte, hat den ganzen Salon mit seinen Apparaten verstellt. Aus der Küche weht der Geruch von frischem Fischsud herüber, der zu einer köstlichen Champagnersauce eingedickt wird.

Wie er es denn mit dem Essen halte, frage ich Monsieur. Zweimal pro Tag vier Gänge hinunterzuwürgen sei ja weiss Gott keine Leichtigkeit.

«Ja, das stimmt schon», antwortet Monsieur, «und gerade jemand, der die französische Küche so liebt wie ich, hat da seine Mühe und Not. Aber mit der Zeit entwickelt man so seine Tricks, schöpft sich sehr wenig Fleisch und dafür sehr viel Sauce auf den Teller und lässt auch immer ein bisschen stehen. Allzu auffällig darf das allerdings nicht sein.»

«Meine Herrschaften», unterbricht uns Auguste, indem er in die Hände klatscht, «die ersten Gäste sind eingetroffen!»

Und damit löst er eine Hektik aus, die sogar uns erfasst. Monsieur springt auf, schreitet zur Türe, schüttelt Hände und sucht gleichzeitig nach Madame, die noch immer am Umkleiden ist. Victoria eilt nach einer Flasche Champagner, während ich selber ein Tablett mit bereitgestellten Gläsern aus dem Salon, wo S. mit seinem Belichtungsmesser herumhantiert und Mittelwerte berechnet, in das Entrée hinübertrage und auf den mit Gästebüchern überhäuften Flügel stelle. Irgend jemand hat unterdessen, um die Gäste von der etwas peinlichen Situation abzulenken, eine Schallplatte mit Jagdhornmusik aufgelegt, sich dabei aber in der Abspielgeschwindigkeit verwählt, so dass die Jagdhörner ihre munteren Melodien ungewohnt hoch und schnell in die Luft schmettern.

Da endlich kommt Madame elegant gekleidet, steckt sich noch eine Stoffrose an, die sie soeben von einem Gast als Erinnerungsgeschenk erhalten hat, und begrüsst strahlend ihre heute Abend zumeist japanischen Gäste. S. gruppiert Monsieur und Madame in der Nähe des Cheminées, drückt ein paarmal ab und gibt dann mit einer leichten Handbewegung den Salon frei. Sofort strömen die Gäste herbei und bedrängen S., der seine Apparate wieder abbaut, mit technischen Fragen, während die Kellner in ihren weissen Handschuhen des Amtes walten und den gewohnten Gang der Dinge zurückkehren lassen. Unter den Gästen befindet sich übrigens auch wieder der grossgewachsene Engländer von gestern abend, der erneut lautstark die ganze Runde unterhält: *«You know»*, meint er, nachdem das Gespräch anscheinend auf den Linksverkehr in England gekommen ist, *«in England we drive on the left side, and that is the right side.»*

Ob ihm denn das alles nicht als ein ganz und gar verrücktes Theater vorkäme, will ich schliesslich noch von Monsieur wissen.

«Natürlich hat es ein Element von Theater dabei», antwortet er. «Aber wenn ich Theater sage, so meine ich Theater im Sinne von Shakespeare: Das ganze Leben ist ein Theater!»

Mehr kann ich leider nicht fragen, denn bereits schiebt Auguste den rotsamtenen Paravent, der bisher den Esstisch sorgfältig vor den Blicken der Gäste verborgen hat, auseinander, tritt hinter Madame, beugt sich zu ihr nieder und flüstert ihr etwas ins Ohr. Madame nickt stumm, stellt ihr Champagnerglas zur Seite, sucht den Augenkontakt mit Monsieur und Victoria und sagt, während sie sich erhebt: *«S'il vous plaît, on va se mettre à table!»* ●

Gegen ein Uhr setzt man sich zu Tisch, und der Kaffee dauert oft bis vier. Die Bediensteten räumen auf und ab. Herzlich der Abschied von Château de Saran. Monsieur, gegeben von Anthony Hughes, Madame und Victoria winken. Auguste überwacht hinter dem Fenster.