

SANDY NEUMANN

SPERRFRIST  
bis einschließlich  
02. Juni  
2022

# Wo die wilden Kräuter blühen

## Die besten Zutaten für mein Landleben in Südfrankreich



256 Seiten, Klappenbroschur  
16.95 € (DE) / 17.50 € (AT)  
ISBN: 978-3-95910-338-1

ET: 03.06.2022

»Die Liebe zu Südfrankreich hat mich eingefangen und zurückgeholt, an den Ort, der wohl für mich bestimmt ist.« SANDY NEUMANN

### Über das Buch

Als sie das erste Mal nach Südfrankreich reist, weiß Sandy Neumann sofort: Hier bin ich richtig. Sie spürt eine bis dahin nicht gekannte Verbundenheit zu Land und Leuten, und diese Liebe verstärkt sich mit jedem weiteren Besuch. Im idyllisch inmitten der Corbières gelegenen Dorf Tuchan kaufen Sandy und ihr Mann Steffen schließlich ein von Mandelbäumen, wildem Fenchel und Rosmarinsträuchern umgebenes Natursteinhaus. Zu Beginn pendeln die beiden zwischen Hamburg und Südfrankreich, doch mit Ausbruch der Corona-Pandemie verlagern sie ihre Arbeit zunehmend ins Homeoffice in Tuchan.

Ihre Umgebung inspiriert die Autorin und Food-Bloggerin zur Entwicklung neuer Rezepte und Projekte, die sie mit großer Leidenschaft umsetzt. Das einfache, naturverbundene Leben an ihrem ganz persönlichen Sehnsuchtsort erweist sich für Sandy als weiteres Puzzleteil für ein selbstbestimmtes Leben. In der DDR aufgewachsen, lernt sie früh, wie wichtig es ist, sich frei entscheiden zu können und für Zusammenhalt und Gemeinschaft zu sorgen. In Tuchan spürt sie nicht nur eine Nähe und Verbindung zu ihren Nachbar\*innen, sondern erinnert sich auch an ihre Wurzeln und an die Weisheiten ihrer Urgroßmutter.

In »Wo die wilden Kräuter blühen« erzählt Sandy Neumann, wie sie ihren Weg gefunden hat, Träume wahr werden zu lassen. Ein Buch für alle, die sich danach sehnen, das Leben zu genießen und erforschen möchten, was das für sie bedeuten kann.



## DIE AUTORIN

# Sandy Neumann

**SANDY NEUMANN**, 1977 in Jena geboren, ist Autorin und Food-Bloggerin. Nach einem Psychologiestudium machte sie sich als Organisationsberaterin selbständig. Seit zwanzig Jahren bereist sie Frankreich auf der Suche nach kulinarischen Entdeckungen. Auf ihrem Blog »Confiture de Vivre« kann man sie dabei begleiten.



© Steffen Neumann

## DER VERLAG

# Eden Books

### FÜR HELD\*INNEN MIT HALTUNG UND HERZ.

Wir sind ein junger Verlag der Hamburger Edel Verlagsgruppe. Als kleine Dependence sitzen wir in einem schönen Büro in Berlin-Mitte. Mit unserem Programm wollen wir unterhalten, bewegen und inspirieren. Unsere Bücher zeigen den Leser\*innen neue Perspektiven, verrückte Lebensweisen und erfrischende Einstellungen. Die Memoirs und persönlichen Ratgeber sind Mutmacher und Unterhaltung zugleich. Abgerundet wird unser Programm durch humorige Erzählreihen, schöne Bildbände sowie hochwertige Geschenk- und Liebhaberbücher für verschiedenste Anlässe.

»Nach der Lektüre von »Wo die wilden Kräuter blühen« möchte man mit Sandy Neumann vor ihrem Haus sitzen, einen Aperitif trinken und das Leben genießen. Dieses Buch ist eine Liebeserklärung an die Bewohner\*innen und die Kultur Südfrankreichs – und an das gute, selbstbestimmte Leben!«

PATRICIA STAFFA, PRESSE



## Sandy Neumann

**SANDY NEUMANN** über Naturverbundenheit, das Gefühl, am richtigen Ort gelandet zu sein und darüber, was das Dorfleben in Frankreich mit der DDR zu tun hat.

**Eden Books: Liebe Sandy, wer sollte dein Buch lesen?**

**SANDY NEUMANN:** Mein Buch ist für alle, die selbst neugierig erforschen wollen, was sie für ihr gutes Leben brauchen könnten und wie es aussehen dürfte. Und natürlich ist es für die Sehnsüchtigen, die sich von der Magie Südfrankreichs ein Stück verzaubern lassen wollen, die das Landleben entdecken möchten, die Lust haben, zu genießen und sich dann vielleicht selbst auf die Reise begeben, nach Südfrankreich und so ein bisschen auch zu sich selbst.

**Eden Books: Wie würdest du »Wo die wilden Kräuter blühen« in drei Worten beschreiben?**

**SANDY NEUMANN:** Leben, lieben, genießen.

**Eden Books: Woher kommt deine Liebe zu Südfrankreich?**

**SANDY NEUMANN:** Die Liebe hat mich eingefangen und zurückgeholt, an den Ort, der wohl für mich bestimmt ist. Zurück deshalb, weil ich 2003 in den Süden kam und das Gefühl mich überwältigt hat, hier bereits gewesen zu sein, womöglich vor sehr langer Zeit. Ein Bild tauchte für mich auf, wie ich harter Arbeit nachgehe in den Weinbergen, schwielige Hände, krummer Rücken und, neben Furchen im Gesicht, ganz viel Liebe und Stolz für das Land im Herzen. Was da angefangen hat, ist weitergewachsen, eine tiefe Liebe zum Land, zur Natur und den Menschen.

»Mein Buch ist für alle, die selbst neugierig erforschen wollen, was sie für ihr gutes Leben brauchen könnten und wie es aussehen dürfte.« **SANDY NEUMANN**

**Eden Books: Wie kam es dazu, dass ihr nach Tuchan gezogen seid?**

**SANDY NEUMANN:** Nicht nur Urlaub machen, sondern näher am wirklichen Leben sein, das hat uns angezogen und uns gelockt, uns auf die Suche nach einem Haus zu begeben. Einen Platz zu haben, der Rückzugsort sein kann, der uns hält und an den wir zu jeder Zeit kommen können, wenn es für uns stimmt, hat uns bewogen, eine lange Suche auf uns zu nehmen. Die Freiheit zu haben,



© Steffen Neumann

zu entscheiden, wann wir wo sind, von wo aus wir arbeiten und leben, ist uns ein großes Geschenk.

**Eden Books: Was gefällt dir am besten an deinem Leben in Tuchan?**

**SANDY NEUMANN:** Verbunden zu sein mit der Natur, eingebettet in diese grandiose Landschaft, es etwas geruhsamer angehen zu können, nah an Menschen zu sein, die leidenschaftlich für ihre Produkte arbeiten und die genauso gern essen wie ich, das macht das Leben hier für mich sehr wertvoll. Es ist unmittelbarer, bringt mich näher zu mir selbst, zu dem, was mir wichtig ist.

**Eden Books: Wie vereinbarst du die Coaching- und Beratungsarbeit in Deutschland mit deinem Landleben in Frankreich?**

**SANDY NEUMANN:** Bereits vor der Pandemie habe ich viel digital gearbeitet. Konzeptionelle Arbeit konnte ich schon lange sehr gut aus Frankreich erledigen. Das hat die Kreativität sogar befördert. Nun hat sich Beratung und Coaching ebenfalls schnell und wie ich finde, sehr richtungsweisend und für die Zukunft sinnvoll, verändert, sodass Klient\*innen es schätzen, von mir digital be-

## INTERVIEW MIT DER AUTORIN

gleitet zu werden. Ich werde weiterhin auch in Deutschland sein, um vor Ort zu arbeiten und sehe gleichzeitig, dass es auf allen Ebenen mehr als folgerichtig ist, Risetätigkeiten zu überdenken, einzuschränken und die Arbeit mit Blick auf die Umwelt ressourcenschonend zu gestalten.

**Eden Books: Du bist in der DDR aufgewachsen. Wie sehr hat dich dies geprägt?**

**SANDY NEUMANN:** Selbstbestimmtheit und Freiheit gehören für mich zu unverrückbaren Grundwerten. Bis heute bin ich dankbar für den Mut der Menschen, die für den Umbruch gesorgt haben. Mein Mann und ich feiern jedes Jahr, was uns geschenkt wurde. Wir wären heute nicht hier. Es ist uns sehr bewusst, welche Verantwortung wir für den Erhalt der Demokratie tragen. Ich ticke europäisch und denke wenig in Grenzen. Vielmehr bemerke ich noch stärker seitdem ich »als Fremde in Frankreich« bin, dass die Freiheit und Selbstbestimmung der/des Einzelnen nur in Verbindung und Bezogenheit zur Gemeinschaft wirklich möglich ist. Und Gemeinschaft wird hier großgeschrieben. Sich gegensei-

tig helfen, kümmern, etwas einbringen ist bedeutsam. Es zählt nicht so sehr, was man ist, sondern was man zum Dorfleben beitragen kann. Das erinnert mich schon auch an das, was ich aus meiner Zeit in der DDR erinnere.

»Gemeinschaft wird hier großgeschrieben. Sich gegenseitig helfen, kümmern, etwas einbringen ist bedeutsam. Es zählt nicht so sehr, was man ist, sondern was man zum Dorfleben beitragen kann.« **SANDY NEUMANN**

**Eden Books: Das Buch ist unter anderem deiner Urgroßmutter gewidmet, von der du im Buch auch viel erzählst. Welche Bedeutung hatte und hat sie für dein Leben?**

**SANDY NEUMANN:** Martel, meine Urgroßmutter, hat ihre bedingungslose Liebe verteilt und ich habe davon reichlich bekommen. Sie hat mich gelehrt, was die Natur uns Gutes geben kann, für die Gesundheit, ein schmackhaftes Essen. Von ihr habe ich das Einkochen gelernt und alle Handarbeiten wie häkeln, sticken, stricken, nähen. Und Martel hat mir vorgelebt, für andere da zu sein. Ganz sicher ist mein Weg stark von ihrer Haltung zum Leben geprägt, manchmal fühlt es sich an wie eine Fortsetzung, die einfach folgerichtig ist.

**Eden Books: Mit Anfang 30 bist du an Brustkrebs erkrankt. Zudem hattest du mit innerfamiliären Schwierigkeiten zu kämpfen. Wann und wie ist dir klar geworden, dass du dein Leben ändern musst – hin zu mehr Selbstbestimmung?**

**SANDY NEUMANN:** Meine Erkrankung fiel mit dem Ende des Studiums zusammen, für das ich mich mit fast 30 entschieden hatte, weil ich es immer wollte, aber es nach dem Abitur keine Unterstützung aus der Familie gab. Alles war schnell, innere Antreiber, die aus den ganz dunklen Ecken kamen, mit Glaubenssätzen, wie ich zu sein, was ich zu tun hätte, beherrschten mein Denken, Fühlen und Handeln. Hat die Erlaubnis mal um die Ecke geschickt, die sich für mehr Selbstbestimmtheit einsetzen wollte, ist die aber ganz schnell wieder in die Schranken gewiesen worden. Schon Jahre hatte ich die ganz langen Schatten meiner Familiengeschichte angeschaut und zu der Zeit tauchte alles geballt auf. Klar war längst vor der Erkrankung, dass das Leben so kein gutes für mich und meinen Mann Steffen ist. Dass Veränderung notwendig ist, hatten wir begriffen. Und dass es Zeit braucht. Bis heute übrigens.



© Steffen Neumann



## INTERVIEW MIT DER AUTORIN

**Eden Books: Was rätst du Menschen, die mit ihrer Lebenssituation unzufrieden sind, aber sich nicht trauen, ihrem Leben nachzugehen?**

**SANDY NEUMANN:** Es gibt nichts aufzuschieben. Vor allem nicht das Leben.

**Eden Books: Wie wichtig ist gutes Essen für ein gutes Leben?**

**SANDY NEUMANN:** Unerlässlich für mich. Ein Essen, das ich mir selbst schenke, ist ein Liebesakt an das eigene Sein, nährt Körper, Geist und Seele. Ein geteiltes gutes Essen vermag Grenzen zu überwinden und die Aufmerksamkeit darauf lenken, was uns verbindet. Mehr denn je notwendig, wie mir scheint.

**Eden Books: Wie wirkt sich die Corona-Pandemie auf das Leben in Tuchan aus?**

**SANDY NEUMANN:** Die restriktiven Ausgangssperren in ganz Frankreich und natürlich auch hier, in der Intensität und Dauer, waren heftig. Keine Dorffeste, kein gemeinsamer Apéritif, kein Palaver, eng beieinanderstehend, in der Superette beim Einkauf. Darunter haben wir alle gelitten. Zugleich gab es bei vielen ein Gefühl des Näherzusammenrückens, des Bemerkens, dass wir nicht ohne einander können, dass wir uns brauchen. Wir alle im Dorf waren dankbar für eine hervorragende Versorgung. Bäcker, Fleischer, Superette, Markt und Post haben dafür gesorgt, dass es uns an nichts fehlte. Mich hat das sehr demütigt gemacht. Hamsterkäufe gab es keine, das hätte sich auch niemand gewagt.

»Ein Essen, das ich mir selbst schenke, ist ein Liebesakt an das eigene Sein, nährt Körper, Geist und Seele.« SANDY NEUMANN

**Eden Books: Was sind eure Pläne für die Zukunft?**

**SANDY NEUMANN:** Im Sommer wird es ein Bistrot éphémère geben, ein Pop-up Restaurant, auf unserer Terrasse. Das ist Teil einer Ausstellung, die unter dem Motto »Verbinden & wieder verbinden« steht, die ich zusammen mit meinem Mann Steffen und meiner Freundin Pascale anbiete. Dienstags und donnerstags wird es »Lo Cortal« geben - ein Tisch, acht Personen, 22 Fragen in mindestens zehn Sprachen und ein multisensorielles Drei-Gänge-Menü. Das Konzept will einladen, miteinander ins Gespräch zu kommen, sich zu verbinden, wieder zu verbinden, mit sich selbst und anderen. Steffen will sein Backofen-Projekt umsetzen – einen gemauerten Steinbackofen für Brot, so, wie es einmal

einen im Dorf gab. Wir wollen wieder einen Platz schaffen, wo man sich austauschen kann.

Mich beschäftigen außerdem einige Ideen für weitere Bücher, kulinarische genauso wie erzählende. Mein Kopf munkelt, auch ein Krimi soll dabei sein.



© Sandy Neumann

**Eden Books: Was sollen die Leser\*innen aus der Lektüre deines Buchs mitnehmen?**

**SANDY NEUMANN:** Wenn sich die Leser\*innen eingeladen fühlen, so ein Stück auf Spurensuche zu gehen, was für sie ein gelingendes Leben sein kann, wäre das großartig. Sich anregen zu lassen, sich ein gutes Essen zu schenken, einmal mehr darauf zu achten, woher die Lebensmittel kommen, dankbar dafür zu sein. Und wenn das Lesen sie ein bisschen verzaubern und überraschen könnte, sie neugierig machen würde, zu reisen, zu entdecken und Begegnungen zu erleben, mit und zu sich selbst und anderen, wäre ich mit Glück erfüllt.

# Sandy Neumanns Cassoulet

Zutaten für 6 Personen



\*Cassoulet ist ein französischer Bohneneintopf, bekannt und beliebt im ganzen Land.

400 g weiße Bohnen, Typ Lingot  
500 g Confit de Canard mit 4 Entenkeulen  
3 Zwiebeln, geschält und gewürfelt  
3 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt  
3 Karotten, geputzt und in Scheiben geschnitten  
3 Stangen Staudensellerie, geputzt und in Scheiben geschnitten  
Salz, Pfeffer  
250 g Lammschulter, grob in Stücke geschnitten  
600 g scharfe Bratwürste, in Scheiben geschnitten  
150 g Speck, in Scheiben geschnitten  
200 g stückige Tomaten aus der Dose  
1 Bouquet garni  
500 ml Entenfond  
250 ml trockener Weißwein  
200 g Paniermehl  
1 Bund glatte Petersilie, grob gehackt

## Zubereitung

1. Bohnen in reichlich Wasser geben und über Nacht einweichen. Am Zubereitungstag die Bohnen in leicht gesalzenem Wasser ca. 90 Minuten kochen. Inzwischen in einer Pfanne etwas Entenschmalz vom Confit auslassen und Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie darin anschwitzen. In eine Schüssel geben, kräftig salzen und pfeffern und beiseite stellen. Die Bohnen abgießen, das Wasser dabei auffangen und zum Gemüse geben und unterheben.

2. In der gleichen Pfanne nacheinander Lammschulter und Bratwürste anbraten. Eventuell noch etwas Schmalz dazugeben.

3. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Den Boden der Cassole mit den Speckscheiben auslegen und mit einem Teil des Gemüses bedecken. Dann das Fleisch darauf verteilen, das Bouquet garni dazulegen, mit dem restlichen Gemüse abdecken und nochmals pfeffern. Mit Fond und Weißwein begießen. Sollte das Cassoulet während des Backens trocken werden, etwas Kochwasser der Bohnen dazugeben. Das Paniermehl auf dem Cassoulet verteilen und mindestens 3 Stunden backen. Es bildet sich eine Kruste, die sieben Mal untergerührt werden soll. Zum Servieren mit der Petersilie bestreuen.

Hintergrundbild und Bild Cassoulet © Sandy Neumann



## AUSZUG AUS DEM BUCH



© Sandy Neumann

Der Markt ist eine Freilichtbühne mit regelmäßigem Spielplan, immer gleicher Besetzung und ein Geschenk in seiner Vielfalt. Montags und donnerstags präsentieren sich Obst, Gemüse und Käse appetitlich und verlockend – und die Dorfbewohner mit ihren Eigenarten. Jeder hat seinen Platz, seine unverwechselbare Rolle, und das Stück folgt einer eingeübten Dramaturgie.

Bei Pénélope bekomme ich Schafs- und Ziegenkäse. Steffen mag besonders den Chèvre demi-sec, einen halbtrockenen Ziegenkäse, den er am liebsten zu einem Stück Landbrot mit krachender Kruste und einem Spritzer grasigem Olivenöl isst.

»Le lait caillé, was ist das genau?« Ich zeige auf den kleinen Plastiktopf neben den Käsetalern.

»Das ist Dickmilch, eine Sauermilch. Die entsteht ganz natürlich durch die Milchsäuregärung der Rohmilch.« Ich bin so froh, dass sich meine Französischstunden so intensiv mit kulinarischem Vokabular gefüllt haben. Es ist beglückend zu verstehen. Wenn auch nicht alles, aber das Wichtigste.

»Ah, das muss wunderbar mit Aprikosenkompott zusammenpassen«, gerate ich ins Schwärmen und notiere es gedanklich in meinem Rezeptbuch. »Und ich glaube, zum säuerlichen Ziegenjoghurt wären meine gebackenen Rosmarinkirschen nicht schlecht.«

Im Sommer habe ich mehrere Tage Kirschen entsteint, mit Rosmarin und Honig gebacken und in Gläsern eingekocht. In einem Ferienhaus ein paar Dörfer weiter wohnten wir in einem Natursteinhaus Probe für das

Dorf-Feeling. Ich verspreche Pénélope für den nächsten Besuch ein Glas davon.

»Heute brauche ich reichlich Käse. Wir wollen unseren Einzug feiern.«

Ich nehme gleich einen ganzen runden Tomme de Brébis von zwanzig Zentimetern Durchmesser, einen halbfesten Schnittkäse aus Schafsmilch mit gereifter Rinde. Dabei muss ich grinsen. »Ich esse immer die Rinde mit«, sage ich zu Pénélope. »Unseren Freund Didier amüsiert das. Er meint, man gehe ja auch nicht angezogen ins Bett.«

»Ach, jeder, wie er will.«

Pénélopes kleine, kräftige Hände nehmen für jeden Taler ein neues Stück gewachstes Käsepapier. Andächtig, fast zärtlich, verpackt sie den Käse und legt die Päckchen auf den Rand der kleinen Kühlvitrine. In die passen einige frische, halbtrockene und trockene Ziegen- und Schafskäsetaler, zwei Becher Dickmilch, sechs Becher Ziegenjoghurt und zwei Tomes-Käselaibe von fünfhundert Gramm. Die Becher nimmt Pénélope zurück und verwendet sie wieder. Ihren Namen spreche ich, wie sie selbst, mit französischer Betonung auf der dritten Silbe aus, obwohl sie Engländerin ist und meine Freundin Katie das immer amüsiert. Nach so langer Zeit in Frankreich ist Schreibweise und Aussprache des Namens ein Stück Identität geworden. Die Türen des kleinen Lieferwagens stehen offen, es stapeln sich die Eierpappen für sechs Stück. Ich nehme meine Eierpappen der letzten Woche aus dem Korb und reiche sie rüber.

»Ich nehme dann ein Dutzend heute, wenn es noch

## AUSZUG AUS DEM BUCH

---

gibt.«

»Wer rechtzeitig kommt, hat Glück.« Sie grinst und sortiert mir zwölf Eier in die mitgebrachten Verpackungen. »Bonjour, meine Damen.« Jacques kommt dazu, und wir tauschen alle drei die *bises* aus. Dreimal, wie es sich hier gehört, werden die Küsse auf die Wangen gehaut. Sein furchiges, bartstoppeliges Gesicht kratzt und lächelt mich offen an. Seine schwieligen Hände mit den immer etwas zu langen Fingernägeln für einen Mann streichen mir liebevoll über die Arme.

»Zu dir will ich auch noch. Ich brauche was gegen die Mückenstiche!«

Jacques' Stand ist eine Kräuterapotheke im Miniformat. Für und gegen alle Eventualitäten, er hat das Richtige. Bei den Touristen ist das Lavendelöl der Renner. Im Sommer stünden sie in Trauben um den Stand, um Jacques' Kräuterkunde zu lauschen, erfahre ich von Pénélope. Ich liebe es, einfach vorbeizugehen und den Duft einzufangen.

»Oh, *ma petite*, meine Kleine. Die sehen nicht gut aus.« Er nimmt meinen Arm und dreht ihn ringsum. Die juckenden Mückenstiche sind riesig geworden und an einigen Stellen entzündet.

»Wie kommt das, es ist Oktober, und die sind noch immer so aggressiv!« Gleich könnte ich wieder kratzen. Jacques geht zu seinem Stand mit den ätherischen Ölen, Salben, Pasten und Balsamen. Einen Tiegel bringt er mit, öffnet ihn und streicht die Stiche mit einer gelblichen Paste ein.

»Die Winter sind mittlerweile viel zu warm. Zu viele Insekten überleben und produzieren wieder unzählige Nachkommen.« Er seufzt, streicht sein dünnes graues Zöpfchen schütteres Haars zur Seite. Mir steigen Lavendel und Kampfer in die Nase, der Balsam kühlt und lindert.

»Und es gibt eben auch immer noch Leute, die mit chemischen Pflanzenschutzmitteln und Dünger arbeiten. Das wirkt sich auch aus.« Er schraubt den Deckel auf den Tiegel und drückt ihn mir in die Hand. »Den nimmst du mit. Ist ein Geschenk.«

Bei Jacques kaufe ich regelmäßig seine selbst hergestellten ätherischen Öle aus Rosmarin, Thymian, Salbei und Immortelle für meine Aromamischungen. Echten Safran von unserem Mont Tauch hat er auch.

Als wir ins Haus einzogen, kam er kurze Zeit später und schenkte uns 25 Iriszwiebeln, eine robuste Blume, die

im zeitigen Frühjahr herrlich violett blüht und Hitze und Trockenheit aushalten kann. Bei einem Rundgang ums Haus erklärte er mir, wo welche Pflanzen wachsen würden oder auch nicht und welche Stellen im nächsten Frühjahr ganz sicher Wildspargel hervorbrächten. Außerdem verriet er mir Stellen in der Garrigue für wilden Absinth.

»Ich muss weiter«, verabschiedete ich mich von Pénélope und Jacques. »Bis nächste Woche.«

Am Gemüsestand von Rudy herrscht schon Gedränge. Keiner präsentiert sein Obst und Gemüse liebevoller als der feingliedrige Mann mit den großen dunklen Augen, die immer ein bisschen verhuscht schauen und erst dann weit und offen werden, wenn er über seine Produkte spricht.

Und der naturbelassene Daniel ist auch schon da. Sein Landrover im Parkverbot ist unübersehbar. Breitschultrig und ein bisschen rumplig nimmt er gern besonders viel Platz ein, genau wie seine gebräunte Brust, die er sommers wie winters zeigt, wenn das Hemd bis zum Bauchnabel offensteht. Mit einer Mischung aus Crocodile Dundee und Alm-Öhi, einer Prise Chuck Norris und grenzenlosem Ego dominiert er den Raum zwischen Rudys Gemüse und den ersten Esskastanien. Und dann gibt er, wie immer, den alten Damen ausgewählte Tipps, wie besonders schmackhafte Aufläufe gelingen und welches Wurzelgemüse für die erste Daube vom Wildschwein genau richtig wäre. Ein großer Genießer scheint er zu sein.

»Er ist ein bisschen *sauvage*«, sagt Laurence, Pierres Frau. Wild eben. »Aber eigentlich ganz in Ordnung. Er wohnt weit draußen.«

Mein Korb ist gefüllt. Kürbis und Esskastanien für die Suppe, Rote Bete für den Aufstrich, Fenchel für den Salat. Gedanklich gehe ich alle Rezepte für unseren Aperitif durch. Wir haben Nachbarn und Freunde eingeladen, und alle werden kommen. Zum ersten Mal werden zwanzig Personen um unseren alten Esstisch in der Küche sitzen. Ich schicke Gefühle der Dankbarkeit gen Himmel zu unseren Vorbesitzern, die nun beide dort sind.

Dann muss ich mich gegen die drängelnden Damen durchsetzen, um an die Kasse zu kommen. Rudy legt alles vorsichtig in den großen Bastkorb, ein Sträußchen Petersilie und ein liebes »*à la semaine prochaine*«, bis nächste Woche, obendrauf.