

... den Kochbuchherausgebern Hubert Matt-Willmatt und Pascal Schweitzer

Völkerverständigung in der Küche

*Kraftvoll und stoisch steht das Bronze-
pferd in der Sommerhitze und erinnert
daran, dass sich an diesem Ort einst die
königlichen Stallungen befanden. Heute
beherbergt das Gemäuer „Les Haras“ eine
schicke Brasserie in Straßburg. Das
Lokal ist eine der 35 Adressen, die Hu-
bert Matt-Willmatt und sein Verleger
Pascal Schweitzer in „Die gute Küche am
Oberrhein“ porträtieren. Kein Koch-
buch, mehr eine kulinarische Landes-
kunde und ausgezeichnet als das beste
„World Cookbook for Peace“. Küche als
Friedensstifterin? Bärbel Nückles hat das
Verleger-Autor-Duo getroffen.*

BZ: Ihre Betrachtung des Oberrheins hat
einen historischen und kulinarischen
Blick. Heißt das, Völkerverständigung
klopft in erster Linie über das Essen?

Matt-Willmatt: Normalerweise kommt
man an einem Tisch zusammen, um et-
was zu bereden, zu feiern, vielleicht auch
um sich zu versöhnen. Gemeinsam essen
und trinken ist tausendmal besser als auf-
einander zu schießen. In einer anderen
Grenzregion wäre so ein Buch vielleicht
nicht möglich.

Schweitzer: Natürlich haben wir
noch mehr gemeinsam. Aber hier
in der Region ist es wichtig, klar-
zumachen, dass unser täglicher
Grenzwechsel selbstverständlich
geworden ist. Das spiegelt sich
auch in der Esskultur wider. Aller-
dings haben wir am Oberrhein ge-
nug Zeit gehabt, uns auseinander-
zuleben. Wir sprechen ja nicht
einmal mehr dieselbe Sprache.

Matt-Willmatt: Gerade deshalb
betonen wir das Gemeinsame.
Pascal und ich saßen 2014 zusam-
men und sagten uns, diese 100
Jahre seit Beginn des Ersten Welt-
krieges können wir nicht unkom-
mentiert lassen.

BZ: „Die gute Küche“ knüpft also
an das Weltkriegsgedenken an?

Matt-Willmatt: Wenn man 140
Jahre deutsch-französische Ge-
schichte betrachtet, sind da drei
grausame Kriege und inzwischen
etliche Jahrzehnte Frieden. Des-
halb haben wir auch Geschichten
von Häusern zusammengetragen,
die zerstört wurden, von solchen,
die beschossen wurden, und an-
deren, in denen Geschichte ge-
schrieben wurde. In Brenners
Parkhotel in Baden-Baden haben
sich De Gaulle und Adenauer ge-
troffen, lange vor dem Élysée-Ver-

trag. In den Ochsen (Le Boeuf) in Sessen-
heim brachte der elsässische Malgré-
nous nach dem Krieg seine deutsche Frau
mit. Die Kriegsgeschichte am Oberrhein
war unser Ausgangspunkt und daraus
wurden 70 Jahre Frieden, 70 Rezepte, 35
Restaurantporträts.

BZ: Eine kuriose Rechnung.

Matt-Willmatt: Absolut
nicht. Michaela Peters, die
deutsche Küchenchefin im
Elsass, ist ein gutes Beispiel.
In Baden gibt es ja auch un-
zählige Köche, die einen
deutsch-französischen Be-
zug haben.

BZ: Auf den ersten Blick
könnte man vermuten, dass
die Spitzenküche bei Ihnen
die Hauptrolle spielt.

Matt-Willmatt: Sterneküche kommt ge-
nauso vor wie etwa die Dampfudeln von
Oma Mina in Bobenthal.

Schweitzer: Was nicht überall so dicht
und in so großer Auswahl beieinander-
liegt wie bei uns am Oberrhein.

BZ: Der Spargel auf dem Titel ist auch
kein Zufall ...

Matt-Willmatt: Ganz und gar nicht. Wir
haben lange gesucht, bis wir eine Spezia-
lität gefunden haben, die zu beiden Re-
gionen passt.

BZ: Und wie sieht der kulinarische Alltag
miteinander aus?

Matt-Willmatt: Ich kann mich heute in
manches deutsche Café setzen und ich
bin umringt von Franzosen,
als ob es in Frankreich keinen
Kuchen gäbe. Aber das ist
vielleicht der Reiz. Ich denke
da auch an ein Restaurant am
Kaiserstuhl mit einem elsäs-
sischen Ober, da kommen
auch die Franzosen gerne
hin, weil sie Sachen kriegen,
die es bei ihnen nicht mehr
gibt.

BZ: Eine Art Exotik der Nähe.

Matt-Willmatt: Ja, man fährt 50 Kilo-
meter und ist trotzdem ganz weit weg.

BZ: Sie waren neulich ganz weit weg.

Matt-Willmatt: Wegen des Preises?
(Lacht herzlich.)

BZ: In China zur Preisverleihung. Sie
sind Träger eines Kochbuch-Friedens-
preises. Waren sie die Einzigen in Ihrer
Kategorie?

Matt-Willmatt: Es gab mehrere,
unter anderem ein zypriotisches
Kochbuch, also griechisch-tür-
kisch, und eines vom Balkan.

Schweitzer: Unser Band war üb-
rigens als deutscher und französi-
scher Titel nominiert ...

Matt-Willmatt: Die Bücher wa-
ren nach Ländern präsentiert. Wir
standen auf dem deutschen und
dem französischen Tisch.

BZ: Wo auf der Welt könnte man
so ein Buch noch machen?

Matt-Willmatt: Bei der palästi-
nensischen Kollegin zu Hause, die
ich bei der Preisverleihung getrof-
fen habe, jedenfalls nicht.

Schweitzer: Jemand aus einer
Grenzregion wie den Pyrenäen
versteht unser Buch vermutlich
besser als ein Franzose aus dem
Burgund.

Pascal Schweitzer, 52, stammt
aus dem elsässischen Sessenheim.
Er hat Germanistik in Kiel und Straß-
burg studiert. Mit Ariovist hat er 2014
seinen eigenen Verlag gegründet.

Hubert Matt-Willmatt, 64, wurde
in Waldshut geboren. Der Autor stu-
dierte in Paris und Freiburg, wo er
seit 26 Jahren ein Pressebüro be-
treibt.



**Pascal Schweitzer (links) und Hubert Matt-Will-
matt**

FOTO: BÄRBEL NÜCKLES