



Eine Reise ins Herz des Calvados

Sie sprechen es nur hinter vorgehaltener Hand aus. Aber für die Franzosen gilt: Die Deutschen verstehen eigentlich nichts vom Calvados. Grund genug, eine Einladung eines amerikanischen Kollegen anzunehmen, direkt vor Ort von den Besten der Besten zu lernen. Was folgt, ist eine Februarreise ins Herz des Calvados, der Pays d'Auge, nacherzählt und zum Weitersagen empfohlen von **HEINFRIED TACKE**.

Zugegeben: Die Reise liegt schon ein paar Tage zurück. Die Notizen lagen auf einem gehäuften Stapel, und wenn sie hätten sprechen können, man hätte sie murren hören können, weil die Ungeduld drückte, von all den vielen Eindrücken zu berichten. Doch sie mussten warten bis zu dem Moment, wo der Themenplan des Magazins Calvados als Thema vorsah. Dafür folgt nun ein Bericht von einer Reise, die mir mehr denn je das Verständnis öffnete für

diese braune Spirituose, die auf so ganz eigene Weise von seiner bäuerlichen Herkunft geprägt wird. Vier Tage lang ging über den weiten und welligen Landstrichen der Pays d'Auge in der Normandie ein glühender Sonnenball auf, nicht eine Wolke trübte die Tage, und dank unseres Gastgeber Christian Drouin wachten wir, mein Kollege David Furer und ich, jeden Morgen im Landhaus des alten Hofguts Fiefs Saint-Anne auf, der Geburtsstätte des in aller Welt bekannten Calvados „Coeur de Lion“.

Was folgte, war aber auch ein strammes Besuchsprogramm. Jeden Tag zwei Besuche einer Brennerei. Dazu Stippvisiten der Landesküche. Aus der Region Pont-L'Évêque, dem Basislager unserer Expedition, kommt ein berühmter Camembert mit eigener Appellation - köstlich in der Begleitung zum Calvados. Doch wir müssen auswählen und beschränken uns. Wer es sich etwas lebhafter ausmalen möchte, der stelle sich zwei Journalisten vor, unterwegs im kleinen französischen Mietwagen, an denen Felder und Obstwiesen vorbeiziehen, durchsetzt mit dem typisch schmal gestreiften Fachwerk der alten Höfe, hier und da fällt ein Herrenhaus oder Schloss ins Auge, dazu die mit Misteln übersäten, noch unbelaubten Bäume, ebenso ungezählte Herden von Kühen, und mit ein wenig Fantasie kann man am Licht des Himmels sogar das nicht all zu weite Meer erahnen. Wer immer diese Region besucht, er sollte es in der Zeit der Tag- und Nachtgleiche tun, in der die Farben in der goldenen Sonne noch ein Stück satter wirken.

Tag 1 führt uns zu Christian Drouins Hofgut und Brennerei. Christian ist der „Professor des Calvados“. So nennen ihn gern die bäuerlichen Kollegen, die den Sohn einer Industriellenfamilie und ehemaligen Professor aus Toronto eher beäugen. Christians Vater begann erst in den 1960er Jahren mit der Produktion eines eigenen Calvados. Er kaufte dafür das Gut Fiefs Saint Anne nahe der Stadt Pont-L'Évêque. Von Anfang war das Ziel, einen Apfelbranntwein der Spitzenklasse zu erzeugen. Dafür engagierte er den berühmten Brennmeister Pierre Pivet, der einzige seiner Zunft, der als Person für sein Lebenswerk eine Goldmedaille von der französischen Vereinigung erhielt. Pivet war berühmt dafür, dass er mit seiner fahrenden Destillationsmaschine von Bauernhof zu Bauernhof zog, um dort deren Cidre zu brennen, damit er zum Calvados reifen konnte. Etliche dieser alten Bestände haben die beiden Drouins aufgekauft, eine der Grundlagen für die herausragenden Vintages aus der Pays d'Auge, die unter ihrem Namen erscheinen.

Die alte Brennanlage ist auf dem Gut noch zu besichtigen. Sie kommt bis auf den heutigen Tag zum Einsatz. Sie arbeitet nach dem Verfahren der Charente-Methode, fest vorgeschrieben für den Apfelbrand aus der „Appellation Calvados du Pays d'Auge contrôlée“. Voraussetzung für diesen am strengsten reglementierten Calvados ist aber nicht nur die zweifache Destillation in kleinen Kupferbrennblasen. Auch die Äpfel und der Cidre, der Apfelmost als Basis des Brands, müssen aus dieser Region stammen. Nachdem der Cidre für einige Wochen ausreift, wird er zum ersten Brand, dem „Petit Eau“, weiterverarbeitet. Spätestens ab diesem Zeitpunkt beginnen die je hauseigenen Ansichten über die Gewinnung der besten Ergebnisse. Manche lagern ihren „Petit eau“ bis zu zwei Jahre in Fässern, bevor sie zum zweiten Brand schreiten. Christian Drouin verarbeitet seinen rohen Brand indes schon nach einem guten halben Jahr. Für ihn beginnt das entscheidende Fassmanagement anschließend. Er ist einer der wenigen, der nicht nur die üblichen, oft riesigen und über Jahrzehnte verwendeten Eichenfässer aus Limousin einsetzt, sondern zugleich mit kleinen Sherry-, Portwein- oder Weinfässern experimentiert.



Man nennt ihn auch den „Professor des Calvados“: Christian Drouin vor dem Landhaus des Hofguts, auf dem sein Calvados „Coeur de Lion“ entsteht und reift.



Sie ist in Frankreich eine Berühmtheit: die fahrende Brennanlage des Pierre Pivet, heute immer noch im Einsatz für den „Coeur de Lion“.



Ohne Reifezeit kein Calvados - mindestens ein Jahr muss der zweite Apfelbrand im Eichenfass ruhen, um Calvados genannt werden zu dürfen.



Herausragende Qualität: Eine Vintage 1976 aus der Pays d'Auge von Christian Drouin



Die Ernte der Äpfel - schon hier beginnt bei Dupont der Qualitätsprozess mit wenigen ausgewählten Apfelsorten.

Jeder Produzent besitzt seine eigene Apfelmischung aus süßen, sauren und bitter-herben Äpfeln für den Cidre, der zum Calvados weiterverarbeitet wird.

Wer so wie wir direkt vor Ort ist, hat natürlich reichlich Gelegenheit, diverse Alters- und Qualitätsstufen zu verkosten. Die Handschrift des Coeur de Lion ist eindeutig. Zumeist ist er elegant und unverkennbar vom Cidre geprägt. Je älter er wird, umso komplexer, reifer und geschmeidiger erscheinen die Tropfen. Kein Überdruß entsteht wegen des allgemein gern hinzugefügten Karamellzuckers. Der dreijährige Coeur de Lion „Fine Calvados“ besitzt feine, erdige Apfelnoten mit Anklängen von Marzipan. Er eignet sich „on the rocks“ ausgezeichnet als Aperitif. Als „hors d'age“, der deutlich älteren Stufe mit 10 Jahren, steigt der Anteil von trockenen süßen Früchten im Geschmack. Hinzu kommen Vanille sowie Anflüge vom buttrigen Keks. Darunter liegen herbe No-

ten, die den reifen Apfelbrand tiefgründig erscheinen lassen. Solch ein volltöniger Calvados will in Ruhe und für sich genossen werden. Der „Vintage 1986“ reifte acht Monate in einem Muscat de Rivesant-Fass. Halten wir uns kurz in der Beschreibung: Er ist schlicht ein Gedicht an brauner Spirituose. Der „Vintage 1976“ von Drouin mit vier Jahren in einem Sherrybutt gefiel uns am besten in der Kombination mit einer Zigarre. Und am abendlichen Eingeständnis gab es nichts deuteln: Solche faszinierenden Qualitäten, nicht nur in Paris in jeder Topadresse zu haben, kannte ich aus Deutschland in der Tat noch nicht.

Der nächste Tag führt uns zu Louis Dupont. Der Hof liegt versteckt in der Landschaft, trotz beachtlicher Größe. Aber in

der Normandie mit all ihren kleinen Bauernorten kann man sich leicht verlieren. Monsieur Dupont ist ebenfalls Quereinsteiger. Früher arbeitete er bei einer Bank in London. Doch in seinen klaren blauen Augen spiegelt sich normannische Unbeugsamkeit. Unter den namhaften Produzenten steht er für ein konsequentes Handwerk. Wie beim Wein beginnt für ihn die Qualität bereits auf dem Feld. Keine Kühe weiden auf den „Ochards“, den Obstwiesen. Sie versauen seiner Ansicht nach mit dem hohen Nitratgehalt im Dung den reinen Apfelgeschmack. Er nutzt ausschließlich zehn ausgewählte Sorten von den 48 zugelassenen in der Pays d'Auge, allesamt niedrig tragende Bäume. Bei der Vergärung des Mosts nutzt er die natürlichen Hefestämme, die an den Äpfeln



Vom Banker zum Bauern gewandelt: Louis Dupont, direkt vor seinem Anwesen



Blick auf die „Alambic“ von Dupont - eine traditionelle Brennanlage mit einigen Besonderheiten, kurz gefasst als „Methode der Charente“ benannt.



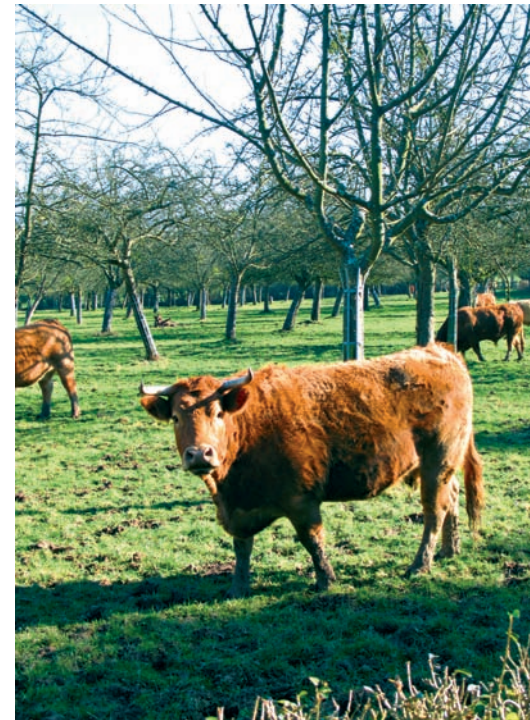
Die Arbeit im „Chai“ - den Lagerkellern für den Calvados. Bei Louis Dupont kommen auch kleine, junge Eichenfässer zum Einsatz.

haften. Er produziert biologischen Cidre, und er brennt mit einer alten „Alambic“, die er aus der Charente, dem Stammland des Cognacs, eigens beschaffte. Dort, im weithin bekannten Hause Courvoisier, lernte er beim Brennmeister Oliver auch die Kniffe und Tricks der Destillation. Louis Dupont ist überdies der Erste, der eigens einen Pommologen beschäftigt, einen Spezialisten für den Anbau und die Verarbeitung von Äpfeln.

Schon bei der Verkostung des Cidres aus den Tanks heraus, die für das spätere Destillat genutzt werden, merkt man den vollen Apfelgeschmack sowie die typischen Noten, die sich beim Vergären einstellen. Sie sollen sich später im reifen Destillat wieder zeigen, sonst erhält man keinen komplexen Calvados, wie Louis Dupont uns beiden Journalisten mit hochgezogenen Brauen erklärt. Das merken wir spätestens bei den Proben aus den gelagerten Fässern, die bei Dupont ebenfalls eher kleiner sind. Auch Dupont vermählt, wie es alle tun, unterschiedliche Jahrgänge und Fässer für seine jährlichen 60.000 Flaschen, die er an verschiedenen altem Calvados produziert. Seine jungen Alterstufen haben bereits einen kraftvollen Körper mit schönen frischen Apfel- und Zitrusnoten. Je älter seine Abfüllungen werden, umso buttriger

und weicher erscheinen sie. Reife Sherrytöne finden sich wieder, dazu Brioche, Aprikose, Rosinen, sonstige Dörrfrüchte und Walnuss. Unter den vielen Proben, die wir verkosten, wird unser gemeinsamer Favorit eine Vintage von 1977. Sie ist unglaublich voll im Ton, überdies leicht feurig mit dem nicht reduzierten und ungefilterten Destillat von 45 Prozent. Der Tropfen beeindruckt uns insbesondere, weil wir gleichzeitig die Düfte des Landes aus ihm herauschmecken. Wir wollen aber auch erwähnen, dass wir einen „Givre“ von Dupont probieren konnten. Das ist ein mit einem Eiswein vergleichbarer Cidre, dessen Äpfel erst nach dem ersten Frost auf den Bäumen geerntet werden. Selten haben wir einen so betörend intensiven Apfelmost getrunken.

Der dritte Tag unserer Reise gehört dem Gut von Adrien Camut, der Domaine de Semainville. Der Name Adrien Camut ist eine Legende in Frankreich. Dieser alte, lebenslustige Bauer aus der Normandie verstand es wie kein zweiter, die feine französische Gesellschaft sowohl mit seinem Calvados wie mit seinem Temperament zu begeistern. Wir sprechen vom längst verstorbenen Großvater der heutigen Verantwortlichen. Der Sohn des Begründers hat sich inzwischen ebenfalls zurückgezogen



Weidende Kühe unter den Apfelbäumen, schön anzuschauen.

Doch die natürliche Symbiose wird nicht von allen Produzenten bevorzugt.

- ein im Gegensatz zu seinem Vater betont bescheidener Mensch. Er lebt noch, scheut aber jeden Kontakt mit der Presse, obwohl er es war, der für einen zusätzlichen Qualitätsschub sorgte und den Calvados des Guts zu vielen großen Ehrungen führte, so dass manche Kritiker ihn für den Besten überhaupt halten. Uns empfängt Emmanuel Camut, einer seiner drei Söhne, die sich nun um das 45 Hektar große Landgut mit der Brennerei kümmern.

Emmanuel ist es auch, der die Nachschichten beim Brennen „fährt“. Gerade hat er wieder fünf harte Wochen dieser Tortur hinter sich und man sieht es ihm förmlich an den Augenringen noch an. Emmanuel zeigt uns den Hof und die „Ochards“. Hier weiden die wuchtigen normannischen Kühe direkt unter den Bäumen - worauf man großen Wert legt wegen der natürlichen Symbiose. So unterschiedlich fallen die Philosophien aus... Aber Emmanuel, eigentlich eine Künstlernatur, ist eh einer, der mit dem zuhauf freilaufenden Vieh spricht und Dostojewski liest, während er auf die alte



Das herrschaftliche Anwesen des Chateau de Breuil - einer der wenigen Calvados-Produzenten aus der Pays d'Auge, der auch bei uns zu haben ist.

„Alambic“ in der Nacht aufpasst. Der Hof und die riesigen Keller, die eigentlich Scheunen sind, verströmen spürbar den Charme vergangener Zeiten. Hier ruhen die Brände in riesigen, fast hundert Jahre alten Eichenfässern, die bis zu 143 Hektoliter fassen, und man ahnt rund um diese schwarzgrauen ovalen Riesen ein Paradies von Spinnweben. Kleiner mit ca. 500 bis 1.000 Liter Fassungsvermögen werden die Fässer erst, wenn man den bereits alten Tropfen die letzte Ruhestätte gibt, bevor sie für gut befunden werden, als die Spitzenqualitäten „Reserve de Semainville“, „Reserve d'Adrien“ und „Prestige Camut“ abgefüllt zu werden.

Wer diese Abfüllungen probiert, aber auch die jüngeren Versionen mit sechs oder zwölf Jahren Reifezeit, der merkt gleich: es sind nicht nur bloße gefällige „Schlotzer“ als Digestivum im Glas. Darin steckt viel eigener Charakter: Stroh, Würze, Tabak, Leder und „Ranzio“ - die Reifetöne eines Sherrys - kommen in die Nase. Auf dem Gaumen zeigt sich nicht nur eine undefinierte Süße, sondern auch ein feiner Hauch von trockenen Früchten. Und wie bei einem Bordeaux, der seinen Namen verdient, sind zugleich animalische Töne zu schmecken. Ganz zu schweigen, dass dieser typische Grundton eines Cidres

stets selbst in den reifen Tropfen wieder zu finden ist. Mir, dem Deutschen, dämmert mehr und mehr, warum man uns nicht die genügende Kenntnis zuspricht. Wo aber findet man solche Tropfen in Deutschland? Wir wären uns sicher: Damit könnte sich ein Importeur hierzulande echte Verdienste erwerben, denn in viele andere Länder bis hin nach Asien werden diese Tropfen längst schon vertrieben. Nur wenn es um den Nachbarn und ehemaligen Erzfeind Deutschland geht, ernten wir zumeist ein Achselzucken: Kein Importeur vorhanden.

Ich will nicht verschweigen, dass uns die Reise noch zu einigen anderen Produzenten führte, die es ebenfalls verdient hätten, behandelt zu werden. Sie finden sich aber als weitere Tipps anhängend in einer Liste. Dass wir uns auf drei konzentriert haben, daran ist zweifellos die Komplexität der Materie schuld. Man hätte noch viel mehr erklären können und wahrscheinlich müssen. Ein Anfang sei gemacht und ein Anreiz gesetzt. Vielleicht bricht ja dann irgendwann einmal der Tag an, an dem wir deutsche Genießer nicht mehr nur als von Unkenntnis gestraft in Sachen Calvados dastehen...

FOTOS: D. FURER, COEUR DE LION, FAMILIAL DUPONT, E. CAMUT

HERAUSRAGENDE CALVADOS-PRODUZENTEN DER PAYS D'AUGE

Domaine „Coeur de Lion“
Route de Trouville
14130 Coudray-Rabut
www.coeur-de-lion.com

Domaine Familial Louis Dupont
14430 Victot Pontfol
www.calvados-dupont.com

S.C. Adrien Camut
Domaine de Semainville
27210 La Lande St. Leger
Tel: +33 2 32 - 57 82 01

Chateau du Breuil
14130 Le Breuil en Auge
www.chateau-breuil.fr

Calvados Roger Groult
Herbage Hurvanière
14290 St. Cyr du Ronceray
www.calvados-roger-groult.com

Calvados Pere Magloire
Route de Trouville
14130 Pont L'Eveque
www.pere-magloire.com

Distillerie Busnel
Route de Lisieux
27260 Cormeilles
www.distillerie-busnel.fr

Calvados Boulard SACB
Route de Manerbe
1430 Coquainvilliers
www.calvados-boulard.com