

Leseprobe: Witwe Flamberts Lambig

„Im Garten der Witwe Louise Flambert im bretonischen Städtchen Quimper stand bis zum Jahr 1929 ein gewaltiger, uralter Apfelbaum, der angeblich noch aus römischer Zeit stammte. In der ganzen Gegend gab es keinen vergleichbaren Baum und auch keine vergleichbaren Äpfel. Die Früchte des Baums hatten einen unbeschreiblichen Duft und wiesen einen hohen Zuckergehalt aus, waren aber wegen eines ausgeprägten Bittertons und extremer Säure ungenießbar. Dennoch liebten die Besitzer des Baumriesen die Äpfel über alles. Sie wurden im Herbst im ganzen Haus verteilt und erfreuten dessen Bewohner mit einem wunderbar frischen und süßen Apfelduft, der bis zum Frühling anhielt. Wo die Äpfel des Pommier Romain, des Römischen Apfelbaums, wie der Baumriese genannt wurde, in den Kleiderschränken und auf den Kaminsimsen lagerten, blieben die Bewohner gesund und mussten weder Infektions- noch Erkältungskrankheiten fürchten. Der Duft der Früchte erheiterte die Seele und schützte vor schlechter Laune. Dummerweise scheiterten alle Versuche einer Vermehrung. Die Apfelkerne keimten nicht und die Reiser verdorrten. Außerdem trug er schlecht. Trotz seiner Größe lieferte er in normalen Jahren höchstens 20 - 30 Kilo Früchte, was die Eigentümer nicht reich machte und gerade für den Eigenbedarf reichte. Zwar gab es immer wieder Ausnahmejahre, in denen mehr als das zehnfache zusammenkam, doch das war dem Zufall überlassen. Dennoch hegte und liebte die Familie von Ewan Flambert, die Baum und Garten im Jahr 1826 übernommen hatten, ihren Pommier Romain.

Nach der Französischen Revolution bekamen die Bauern Brennrechte und durften ihre Äpfel zu Schnaps brennen. 1832 war mal wieder eines dieser Ausnahmejahre und der Pommier Romain brachte es auf stolze 340 Kilogramm phantastisch duftender Früchte. Herr Flambert beschloss, den größten Teil der Ernte in die örtliche Brennerei zu bringen. Das Ergebnis war überwältigend. Der Schnaps, der aus der Brennblase floss, hüllte den Hof der Brennerei, ja die ganze Straße mit Apfelblütenduft ein. Das frische Destillat, etwa 15 Liter, füllte Ewan Flambert in ein kleines Eichenholzfüßchen und trug es in seinen Keller, wo es einige Jahre reifen sollte. Als er es 1844, zu seinem fünfzigsten Geburtstag, wieder hervorholte und im Kreis seiner Gäste erstmals ausschenkte, wurde der Lambig von Flamberts Pommier Romain anschließend wochenlang zum wichtigsten Gesprächsthema in Quimper. Im Lauf der nächsten 80 Jahre gab es lediglich vier Ernten, die zum Schnapsbrennen ausreichten. Die Letzte, sage und schreibe 485 Kilogramm, fand im Jahr 1929 statt. Es war, als wüsste der Baum, dass dies das letzte Jahr seines langen Lebens sein würde. Der Enkel von Ewan, Gustave Flambert, war ein Jahr zuvor gestorben und seine Witwe Louise brachte die Äpfel - ganz im Sinne ihres verstorbenen Mannes -, in die benachbarte Brennerei von Emile Moreau. Sechs Wochen später, an einem neblig-trüben Morgen Ende November, füllten sich Hof und Straße erneut mit einem phantastisch intensiven Duft frischer Apfelblüten, als sei der Frühling mit blauer Luft und Millionen Blüten ins herbstlich düstere Quimper zurück gekehrt. Moreau füllte das frische Destillat in Ewans altes Eichenholzfüßchen und brachte es zu Louise, die es ehrfürchtig im Keller einschloss. Eine Woche später erhielt sie die Nachricht, dass ihr Garten dem Bau des neuen Bahnhofs weichen müsse. Am 8. Januar des Jahres 1930 wurde der Pommier Romain gefällt. Der armen Louise brach es das Herz. Erst der Mann, jetzt der Baum. Nie mehr würde Apfelduft ihr Haus durchströmen und ihre Seele erquicken. Zwei Tage später warf sich Louise Flambert im alten Bahnhof von Quimper vor die einfahrende Dampflokomotive.

Louise hatte keine Nachkommen. Ihr Haus sollte Gustavs Bruder erben. Bevor es soweit kam, verschaffte sich Moreau Zutritt zu Louises Keller und nahm das Füßchen an sich, von dessen Existenz der Bruder keine Ahnung hatte. In den verwinkelten Gewölben unter seiner Brennerei sollte es ein würdiges Plätzchen finden. Zwölf Jahre später fuhren deutsche Panzer durch

Quimper. Moreau bekam es mit der Angst und mauerte seine besten Brände in eine Nische seines Kellers ein. Was er zusammen mit Louises Fäßchen noch einmauerte, war ein kleines ledergebundenes Heftchen, in das er die Geschichte des Baums, der Familie Flambert und des Schnapses geschrieben hatte. Ein halbes Jahr später wurde er von den Besatzern beim Schwarzverkauf von 500 Liter siebzigprozentigem Apfelschnaps erwischt und - als Warnung für alle anderen Schwarzbrenner, deren Erzeugnisse als kriegswichtig galten - nach kurzem Prozess im Gefängnis von Quimper gehängt.

Der letzte Lambig von Madame Flamberts Pommier Romain, immerhin 21 Liter, reifte nun 72 Jahre lang ungestört seiner Vollendung entgegen. Moreaus ältester Sohn Bertrand, der beim Tod seines Vaters gerade fünf Jahre alt gewesen war, setzte mit Hilfe seiner Mutter und des Vorarbeiters die Familientradition fort und führte die Brennerei Moreau zu einer gewissen Blüte. 2006 starb mit Bertrand der letzte Moreau, ohne von dem Fäßchen jemals erfahren zu haben. Nun kam es zu Erbstreitigkeiten und die Brennerei stand jahrelang leer. Im Mai 2015 erwarb der umtriebige Gastronom Yves Balatier das Gebäude, um es zu einer Event-Location auszubauen. Balatier investierte sein letztes Geld, aber die Aussichten waren alles andere als rosig. Dies lag weniger am Konzept als an Balatier selbst. Der hatte sich in seiner Glanzzeit als Eventveranstalter nicht nur einen zweifelhaften Ruf, sondern auch ein ziemliches Alkoholproblem eingehandelt. Bei der Verlegung von Internetkabeln im Frühjahr 2016 wurde die vermauerte Wandnische endlich aufgebrochen und neben 220 Flaschen feinsten Apfelbrände kam auch das Fäßchen Pommier Romain zum Vorschein.

Balatier öffnete den Spund, roch daran und wusste sofort, was für einen Schatz er da geborgen hatte. Er trug es zusammen mit dem Heftchen vorsichtig in seine Wohnung, füllte ein Gläschen ab und kostete. Bis Mitternacht hatte er zwei Liter von dem unverdünnten, immer noch 63% starken Schnaps getrunken. Irgendwie kam er noch ins Bett, doch am nächsten Morgen lag er tot darinnen. Dort fand ihn gegen Mittag sein Neffe Yannik. Der Neffe fand auch das Fäßchen mit dem Schnaps und das Heft mit der Geschichte des Apfelbaums. Yannik war 26, studierte Medizin und würde Balatiers Besitz erben. Aber er verabscheute Alkohol. Mit dem Teufelszeug, das seinem Onkel das Leben gekostet hatte, wollte er nichts zu tun haben. Allerdings erkannte er auch den Wert, das dieses uralte Fäßchen in Verbindung mit der Beschreibung des alten Moreau haben würde. Er wartete, unschlüssig was zu tun sei, noch die Testamentseröffnung ab und beschloss dann, die örtliche Presse zu informieren. Sollte das Schicksal doch seinen Lauf nehmen. Genau das tat es dann auch, und zwar in Gestalt von Dr. Karl Petersen.

Als Frühaufsteher und weil er sowieso immer der Erste sein wollte, war er auch der Erste, der an diesem Morgen im Hotel de Kerlon, 50 km von Quimper entfernt, die Zeitung las....“