Fleischliches Vergnügen in Paris

Nicht bloß im Pariser Grätzl Gambetta verstehen die Fleischer ihr Handwerk als hohe Kunst und altes Kulturgut, das es zu schützen und für die Zukunft zu bewahren gilt.

Gut 120 Jahre ist die Boucherie Nouvelle des Pyrénées schon im Betrieb, 2010 wurde die Fleischerei im 20. Pariser Gemeindebezirk von Fabrice Genovese übernommen. Den legendären Ruf begründen u. a. handwerkliches Geschick, die Verarbeitung von Tieren ausschließlich französischer Herkunft (Rinder wie etwa Limousin, Charolais oder auch Blonde d¸Aquitaine), freundlicher Service ج die Fleischer Ali, Hicham, Yohann und Celia an der Kasse bilden das junge Team ج und die

Lage nur wenige Schritte von der Metro-Station Gambetta entfernt. Die Boucherie befindet sich in guter Gesellschaft neben der Fromagerie Pries und der Boulangerie (Bäckerei) Lendemain.

Ein Tag in Paris

Morgens um sechs beginnt der Tag hinter den ausladenden Glastheken und endet meist erst abends gegen 20 Uhr. Von Montag bis Sonntag wird beraten, auf den traditionellen Holzhackstöcken entbeint und zerlegt und Spezialitäten wie Filet Mignon mit Estragon oder Steinpilzen, Ente à l¸orange, Wildpasteten, Gänse-Rillette (ähnlich Verhackertem) oder Rinderzungen und -bäckchen zubereitet.

ȝUnsere Kunden legen Wert auf hohe Qualität, die zertifizierte Herkunft des Fleisches, handwerkliche Verarbeitung sowie maßgeschneiderten Service ȝ all das bekommen sie im Supermarkt nichtȝ, erklärt Chef d¸équipe Yohann Hochart.

Sonntags zum Ripperl-Kauf

Die Boucherie ist berühmt, nicht nur in Gambetta, dem 20. Pariser Arrondissement ȝ halb Paris kommt hierher zu Yohann und seinen Kollegen. Oftmals stehen auch frisch Verliebte Sonntagmorgen vor der beeindruckenden Fleischtheke ȝ viele bestellen erstmals ahnungslos ¸une viande à grillerȝ, schlicht ein Fleischstück zum Grillen.

Doch dank des hilfsbereiten Personals in der Laufsteg gerechten Arbeitskleidung ȝ mit asymmetrischer Schürze, der Casquette, Schiebermütze, oft auch Krawatte ȝ wird fast jede Laufkundschaft zu Stammkunden und echten Feinschmeckern. Denn Yohann wird nicht müde, sein Handwerk zu erklären und kredenzt wortgewaltig und charmant seine Spezialitäten ȝ meist kommt auch gleich eine Flasche Bordeaux auf den Tisch. Schwer tut sich hier nur mancher Tourist, denn der traditionelle Dialekt der Metzger (le Louchébem) gleicht fast einer Geheimsprache.

> Ich möchte jungen Menschen das Metier schmackhaft machen.
>
> Victor Dumas, Fleischermeister

Französisches Geflügelhoch

Allein in Paris gibt es rund 300 offene Stellen, in der Branche herrscht erheblicher Fachkräftemangel. Wie Hicham, der türkische Eltern hat, sind es oft Migranten der zweiten Generation, die sich für die Lehre und den harten Job mit langen Arbeitszeiten entscheiden.

Doch Hicham ›liebt das Handwerk und ist stolz‹ auf seinen Beruf, außerdem ist ihm gutes Essen sehr wichtig: ›Der Zugang zu erstklassiger Ware ist schon ein großer Vorteil‹.

Beinahe jeder Fleischer bietet eine breite Auswahl an Geflügel: etwa Perlhuhn, junge Täubchen, Ente und Truthahn. Im Vergleich zu Rind steigt der Absatz kontinuierlich, was auch dem stressigen Berufsalltag der Franzosen geschuldet ist, eignet es sich doch auch für schnelle Salate oder Sandwiches. Einzigartig zart im Geschmack ist übrigens das Huhn ›Poulet de Bresse‹ aus der Region nordöstlich von Lyon.

Weltkulturerbe als Ziel

Des Fleischers Traum. Gemeinsam mit der ›Confederation nationale de la boucherie‹ (Metzgerverband) unterstützen Yohann und seine Kollegen eine ambitionierte Kampagne: der junge Fleischer Victor Dumas engagiert sich dafür, die französische Fleischerkunst (savoir faire) als immaterielles UNESCO-Weltkulturerbe eintragen zu lassen. Es gilt, altes Kulturgut (Boucher artisan) zu erhalten, dem Beruf neue Wertschätzung zu schenken und vor allem auch jungen Menschen das Metier schmackhaft zu machen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at