Ode an die Freude

Auteur : Hervé Lévy

Date : 3 August 2020

Der Sommer ist die andere Saison für Lebkuchen. Beweis im Tempel, in dem eine Leckerei verehrt wird, deren große Priesterin Mireille Oster heißt.

Wer hat behauptet, dass Lebkuchen nur zu Weihnachten passt? Ein Gemeinplatz, der in

Flauberts *Wörterbuch* gehört hätte. Mit einem Eis, einem prickelnden Spritz mit Campari – das Spiel zwischen bitter und süß ist pures Glück – oder ganz einfach pur, er lädt sich auf die sommerlichen Tische ein... und umso mehr in einer Periode, die nach langen Wochen der Ausgangssperre und der Angst, nach Lebensfreude dürstet! Um dies festzustellen genügt es die Schwelle der beiden Boutiquen von Mireille Oster zu übertreten, um begeistert und überzeugt zu sein. „*Man braucht eine Minute und siebzehn Sekunden*“ um vom historischen Geschäft in der Rue des Dentelles zur neuen zweiten Adresse zu gelangen. Und welcher Ort hätte besser gepasst als die Würzmühle? Das Gebäude wurde im ersten Viertel des 17. Jahrhunderts errichtet. Es hatte zahlreiche Funktionen: Die Chocolaterie Schaal verkaufte hier ihre Produkte und sogar eine Boutique für die irdischen Freuden war innerhalb dieser Mauern installiert. Nun kommt es zu seiner ursprünglichen Funktion zurück. Dieser Raum von 135 Quadratmetern, der sich zum Fluss Ill hin öffnet, ist ein echter „Lebensort“. Es ist in der Tat nicht nur möglich die Köstlichkeiten, die den guten Ruf des Hauses begründet haben zu erstehen, sondern auch „*den Handwerksbäckern bei der Arbeit zuzusehen und die Geheimnisse der Herstellung von fast 40 Sorten zu erfahren*“.

Foto von Vincent Muller

Man denke an *Phénix,* eine Anspielung auf den lateinischen Namen der Dattelpalme *Phoenix dactylifera*, die mit Freude eine Wanderung über die Hochweiden der Vogesen begleitet. In diesen Köstlichkeiten werden die besten Zutaten verarbeitet: Mehl aus der Mühle von Hurtigheim, handgeschleuderter Honig, exquisite kandierte Früchte, Ceylon-Zimt, etc. Aber das ist nicht das

Geheimnis der guten Fee des Lebkuchens in Ostfrankreich. Wenn man sie nach diesem fragt, antwortet sie spontan: „*Die Liebe*“, mit strahlenden Augen „*die Liebe zu den Kunden, die Liebe zu denen, mit denen ich arbeite, die Liebe zum Produkt*“. Ihre Lebkuchen überraschen den Geist, stimulieren die Geschmacksknospen und rühren die Sinne ihrer anonymen und berühmten Kunden, darunter die Schriftstellerin Yasmina Khadra. Unsererseits werden wir schwach bei einem *Pain des Anges*, das wir uns gerne schwebend vorstellen, mit ausgebreiteten Flügeln und fröhlich beladen mit kandierten Orangen und Nelken, oder auch bei einem *Pain d’Amour*, voller Elan, den wir heute mehr benötigen als jemals zuvor!

Mireille Oster, 14 rue des Dentelles et 17 rue des Moulins (Strasbourg)
mireille-oster.com