

Kopfüber gut

Die Tarte Tatin gilt als das berühmteste Dessert Frankreichs. Das Rezept des Apfelkuchens ist so originell wie der Mythos, der sich darum rankt

VON GEORG ETSCHHEIT

Le pays de la Tarte Tatin, das Land also der Tarte Tatin – so steht es in großen Lettern am Bahnhof von Lamotte-Beuvron. Wie kann man einen ganzen Landstrich nach einem Kuchen benennen? Aber die Franzosen hatten immer schon spezielle Gewohnheiten, wenn es ums Essen geht. Und eine Tarte Tatin ist auch nicht irgendein Kuchen – wobei man korrekterweise von einem Dessert sprechen müsste, weil die Franzosen eine Tarte zu den Nachspeisen rechnen –, sondern eine nationale Angelegenheit. Jede französische Hausfrau weiß, wie man sie zubereitet, und kaum ein Bistro kann es sich leisten, nicht von Zeit zu Zeit diese Tarte auf der Speisekarte zu führen.

In Lamotte-Beuvron in der Sologne soll die Leckerei erfunden worden sein, und zwar direkt gegenüber dem Bahnhof, im Hotel Tatin, das heute La Maison Tatin heißt. Hier steht noch der mit blau-weißen Kacheln reich verzierte Ofen, auf dem die Schwestern Stéphanie (Fanny) und Caroline Tatin ihre erste Apfeltarte, zu dieser Zeit noch namenlos, nach einer ganz besonderen Methode zubereitet haben: zuunterst der Belag, darüber der Teigboden, eine Kopfüber-Tarte gewissermaßen. Vor genau hundert Jahren, die Schwestern waren schon gestorben, wurde ihr zunächst mündlich überliefertes Rezept erstmals unter dem Namen „Tarte des Demoiselles Tatin“ von dem Lokalhistoriker Paul Besnard veröffentlicht und trat seinen Siegeszug an.

Die Sologne, Wiege der Tarte Tatin, ist ein wenig bekannter Landstrich im Herzen Frankreichs, in einem Dreieck, das von den Flüssen Loire und Cher gebildet wird. Das Provinzstädtchen Lamotte-Beuvron im Herzen der Region ist gewiss kein Ort, der die Touristenmassen anzieht. Die lockt es in Scharen zu den nahen Loire-Schlössern, die oft nicht direkt an der Loire liegen, sondern ein paar Kilometer vom Fluss entfernt im Hinterland der Sologne, dem einstigen Jagdgebiet der französischen Könige. Das prachtvollste und größte, Chambord, ist heute noch von einem riesigen, mit einer 32 Kilometer langen Mauer umschlossenen Wildpark umgeben.

Schon zur Zeit der Schwestern Tatin war die Sologne ein beliebtes Ziel von Jagdtouristen aus Paris. Sie konnten Lamotte-Beuvron mit der direkt an dem Ort vorbeiführenden Bahnlinie Orléans-Vierzon bequem erreichen. Heute gibt es auch einen Autobahnanschluss, was Lamotte zu einem zentral gelegenen, wenig überlaufenen Stützpunkt macht für Exkursionen nach Orléans, Blois, Tours und anderen Zielen dieser mit Kulturschätzen so reich gesegneten Gegend, dem viel gerühmten „Garten Frankreichs“. Chambord mit seinen 800 Kapitellen und 365 Kaminen und einer vermutlich von Leonardo da Vinci entworfenen, schraubenartig ineinander verdrehten Doppelwendeltreppe ist ein „Muss“ für alle Loire-Reisenden. Etwas weniger turbulent geht es in Schloss Cheverny zu, das, im Gegensatz zu Chambord, über eine fast vollständig erhaltene Innenausstattung verfügt und zudem über eine Jagdhunde-Meute von mehr als hundert Tieren, mit der der Schlosseigentümer, der Marquis de Vibraye, in jedem Herbst und Winter zur (in Deutschland aus Tierschutzgründen verpönten) Hetzjagd auf Hirsche antritt.

Ein paar Kilometer entfernt liegt Schloss Chenonceau, das Kenner für das schönste von allen halten, weil es wie eine Brücke über den Cher gebaut ist, an dessen rechtem Ufer sich wenige Kilometer flussaufwärts das sehenswerte Städtchen Montrichard mit seinen alten Fachwerkhäusern ausbreitet, die sich auch in vielen Dörfern der Sologne finden.

Mit ihren filigraneren Balken-Konstruktionen erinnern sie an englische Wohnarchitektur aus dem Mittelalter und der frühen Neuzeit und unterscheiden sich markant von den massigeren Fachwerkhäusern in Deutschland oder dem Elsass. Die dünn besiedelte Sologne mit ihren mehr als 3000 Teichen und extensiv genutzten Wald-, Sumpf und Heidelandschaften ist auch ein Naturparadies, das man am auf den meist wenig befahrenen Straßen am besten per Fahrrad erkundet. Über die Region verteilt gibt es sechs „Themenhäuser“, wo man sich etwa über die Geschichte und Ökologie der Seen, die „Geheimnisse des Hirschs“ und die in der wildreichen Sologne einst weitverbreitete, illegale Praxis der Wilderei informieren kann.

Zurück nach Lamotte-Beuvron, wo sich an einem Sonntagvormittag das beschauliche und etwas träge Leben der französischen Provinz entfaltet. Es gibt in dem kleinen Ort eine Handvoll Boulangerien und Patisseries, die sich ihren Gästen mit einer originalen Tarte Tatin empfehlen. In der angeblich besten Konditorei am Platz wird sie mit einem Blätterteig hergestellt. Das schmeckt ausgezeichnet und ist nicht so schwer, doch eigentlich verlangt das Originalrezept eine „pâte Brisée“, einen süßen, buttrigen Mürbeteig. „Es gibt zahllose Variationen der Tarte“, sagt Olaf Pezard, der junge Chefkoch im Maison Tatin, das für sich in Anspruch nimmt, die Tradition der Tarte in ihrer ursprünglichen Form zu bewahren.

In der Bretagne beispielsweise werde der Teig mit salziger Butter hergestellt, erzählt Pezard. Oft werde auch Schlagsahne oder Vanilleeis dazu gereicht. „Doch eigentlich genießt man die Tarte pur.“ Süß genug ist sie jedenfalls, denn für die Herstellung einer Tarte Tatin müssen zuerst Äpfel in reichlich Butterkaramell geschmort werden, bevor man sie mit einem nicht zu dünn ausgerollten Mürbeteigboden abdeckt. Eigentlich sei es nicht schwer, eine solche Tarte zu backen, sagt der Koch. „Es gibt nur einen kniffligen Moment, nämlich wenn man die Tarte stürzt. Dabei muss man unbedingt Handschuhe tragen, weil der glühend heiße Karamell herauslaufen kann.“ Pezard ist Routinier, er fertigt nach eigenen Angaben bis zu fünfzehn Stück pro Tag an.

Nach zahlreichen Eigentümerwechseln befindet sich das Maison Tatin seit Kurzem im Besitz einer regionalen Investorengruppe. Das 1894 im Stil der Belle Époque erbaute Hotel Tatin wurde aufwendig renoviert und hat dabei leider seine Patina eingebüßt. Der berühmte Herd ist jetzt Teil der Rezeption, wo sich das Personal einer routinierten Höflichkeit befleißigt. Mit der 1941 gestorbenen Caroline Tatin, Stéphanies Enkelin, erlosch der in Lamotte ansässige Zweig der Familie. Besonders familiär geht es hier nicht mehr zu.

Der Legende nach war die Tarte Tatin ein Produkt des Zufalls. Stéphanie Tatin soll sich einmal mit einem eleganten Kunden verplaudert haben und musste dann in aller Eile noch ein Dessert für das tägliche Menü zubereiten. Sie warf hastig ein paar geschälte Äpfel in eine Form, gab Butter und Zucker hinzu und schob das Gefäß den Backofen. Als sie bemerkte, dass sie den Teig vergessen hatte, war es zu spät: Als Kompott konnte man die halb rohen, leicht karamellisierten Äpfel nicht servieren, als Torte erst recht nicht. Da entschloss sich Stéphanie, den Teig nachträglich auf die Äpfel zu legen und das Ganze dann fertig zu backen. Als sie die Tarte schließlich auf eine Platte stürzte, soll der Duft so überwältigend gewesen sein, dass sich die Gäste in Lobeshymnen ergingen und das Gericht fortan immer wieder verlangten.

Es gibt viele Märchen über den Ursprung gastronomischer Spezialitäten, auch der Champagner soll von dem blinden Benediktinermönch Dom Perignon „aus Versehen“ erfunden worden sein, was historisch nicht zu belegen ist. Im Fall der Tarte Tatin wies der Historiker Henri Delétang, Autor des Büchleins „La Tarte Tatin. Histoire et légendes“ überzeugend nach, dass die schöne Geschichte erst vor wenigen Jahrzehnten in Umlauf gebracht worden war und zwar von der Confrérie des Lichonneux de tarte tatin, einer 1979 gegründeten Vereinigung, die sich zum Ziel gesetzt hatte, ihre Region als Wiege einer nationalen Spezialität noch bekannter zu machen. Im Jahr 2018 organisierte die Confrérie die Zubereitung der größten Tarte Tatin der Welt, die mit einem Gewicht von 308 Kilogramm ins „Guinness Buch der Rekorde“ aufgenommen wurde.

Noch eine weitere Legende rankt sich um die Tarte und ist ebenso zweifelhaft wie der Entstehungsmythos. Sie handelt von Louis Vaudable, dem berühmten Pariser Gastronomen, Besitzer des Restaurants Maxim's, der sich unter falschem Namen in die Küche der Demoiselles Tatin eingeschlichen haben soll, um das Rezept der legendären Tarte auszuspionieren. Vaudable wurde 1902 geboren, die Schwestern starben 1911 und 1917; schon 1906 hatten sie ihr erfolgreiches Etablissement verkauft, um sich zur Ruhe zu setzen. „Es ist sehr zweifelhaft, ob Vaudable die Schwestern hätte kennenlernen können, selbst wenn er, sehr jung, zur Jagd in die Sologne gekommen wäre“, schreibt Delétang süffisant. In den Siebzigerjahren hatte der Gourmetkritiker Wolfram Siebeck einmal eine Tarte Tatin im Maxim's probiert. Sein Urteil fiel vernichtend aus: „Das Dessert schließlich, die Tarte Tatin, ein riesiges Stück warmer Apfelkuchen, ist mit viel zu dickem und viel zu hartem Karamell überkrustet, die Äpfel von der faden Sorte aus dem Supermarkt.“

Die Wahrheit über die Erfindung der Tarte ist übrigens, wie so oft, weit prosaischer als die schönen Legenden. Möglicherweise hat Stéphanie Tatin das Kopfüber-Prinzip gar nicht selbst erfunden, sondern das originelle Rezept von der Köchin eines in der Nähe wohnenden Aristokraten erzählt bekommen. Sie könnte es dann nur weiterentwickelt und bekannt gemacht haben, vermutet der Historiker Delétang. So wäre der Siegeszug der Tarte Tatin wieder einmal und vor allem einem guten Marketing zu verdanken.