

Interview mit Jean-Marie Dumaine

Jean-Marie Dumaine ist ein Koch aus Frankreich, der seit 25 Jahren in Deutschland lebt und arbeitet, und zwar in dem kleinen Ort « Sinzig » im Ahrtal. Jean-Marie Dumaine wird auch als der "Wildpflanzenkoch" bezeichnet.

**Monsieur Dumaine, warum nennt man Sie so?**

Mit "Wildpflanzenkoch" haben Sie praktisch schon alles gesagt in zwei Worten: Mein Schwerpunkt ist, die Wildpflanzen in die Feinschmeckerküche zu integrieren. Ich habe vor 17 Jahren damit angefangen. Die wichtige Voraussetzung dafür ist, dass wir in einer prädestinierten Lage wohnen, d.h. wir haben hier die Ahrmündung ins Rheintal. Durch das Klima, die Geologie ist der Standort sehr reich an Botanik. Die Kelten und die Römer haben diese Region früher schon bevorzugt. Es gab hier immer Nahrung durch das Kieftal und das Wasser des Rheins und der Ahr. Als ich diese Potential erkannt hatte, fand ich es wichtig als Koch, meine Region zu repräsentieren, weil wir heute in einer Welt leben, in der die Küche immer mehr globalisiert wird. Meine Idee war, mich mehr an die Region anzuknüpfen. Es gibt nämlich keine klassische Küche mit Wildpflanzen. Wildpflanzen hat man früher zu Heilzwecken in Notzeiten benutzt, aber in unserer modernen Welt hat man sie vergessen. Heute ist Kochen mit Wildpflanzen richtiger Luxus, weil es aufwendig ist: Man muss sie pflücken, mühsam sortieren, verpacken, lagern und verarbeiten. Aber das gibt meiner Küche eine persönliche Note.

**Wäre es möglich, so eine Küche, die auch "Flur-Food" genannt wird, in jeder Region auszuführen immer mit den spezifischen Wildpflanzen, die man dort findet?**

Natürlich. Überall, wo es Sonne und Wasser gibt und wo Menschen sind, da gibt es Pflanzen. Hier in Sinzig haben wir vielleicht eine sehr große Vielfalt in einem engen Radius, wo wir Pflanzen finden. Unser Kollege Marc Veyrat muss in den Bergen manchmal 20 km fahren, um Pflanzen zu pflücken. Das ist bei mir nicht so. Innerhalb von fünf Minuten bin ich in einer Oase von Pflanzen.

**Sie haben in Frankreich eine ganz klassische Ausbildung als Koch absolviert. Woher kam der Anstoß, sich in der Küche so intensiv mit Pflanzen und Kräutern auseinander zu setzen?**

Ich bin auf einem Bauernhof groß geworden, d.h. immer in Kontakt mit der Natur und in Kontakt mit den Jahreszeiten gewesen. Das hat mich in der Jugend sehr geprägt. Ich gehöre zur ersten Generation in meiner Familie seit unzähligen Jahren, die nicht in die Landwirtschaft eingestiegen ist. Vielleicht liegt das bei mir in der Genetik, dass ich diesen Naturbezug habe und die Natur liebe und beobachte. Das habe ich mit der Kochkunst verknüpft.

**Bei der Fülle an Pflanzen und Kräutern, die Sie verwenden, müssten Sie beinahe Botaniker sein. Kann ein Laie das überhaupt alles lernen und behalten?**

Wer will, kann. Das ist eine Frage des Willens und der Lernfähigkeit. Natürlich ist das eine mühsame Sache. Ich habe fast zehn Jahre gebraucht, alle Pflanzen, die ich heute benutze, kennen zu lernen. Und ich kenne noch nicht alle. Es gibt noch unentdecktes Potential. Pro Jahr habe ich immer drei bis fünf Pflanzen neu gelernt.

**Sie leben und arbeiten jetzt schon sehr lange in Deutschland. Was schätzen Sie hier?**

Was ich liebe in Deutschland, das sind die Organisation, die Ordnung, die Werte der Deutschen, die Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit. Wir Franzosen, Mittelmeermenschen, sind manchmal etwas lockerer. Was wir heute nicht machen, wird morgen oder übermorgen gemacht, aber ich finde, damit kommt man zu keinem Ziel, weil es oft nicht zeitlich genug definiert ist und wir lassen uns gehen. Aber ich finde, dass sich in Frankreich in den letzten Jahren enorm viel geändert hat. Die Menschen sind immer besser organisiert, sie haben größeren Zeitdruck. Das freie Leben existiert so nicht mehr durch die Herausforderung der Wirtschaft.

**Glauben Sie, dass Ihr Flur-Food in Frankreich ebenfalls erfolgreich wäre?**

Natürlich, es gibt in Frankreich schon gut zehn Kollegen oder mehr, die mit Wildpflanzen arbeiten. Sie arbeiten auch nicht nur mit Wildpflanzen; einige sind spezialisiert auf Pilze, andere auf Kräuter oder Gewürze.

**Halten Sie Deutschland im Vergleich zu Ihrem Heimatland in Sachen Essen und Kochen auch nur annähernd für konkurrenzfähig? Kommen die Deutschen an die französische Küche irgendwie heran?**

Ich meine, die Deutschen kochen genauso gut wie die Franzosen. Die hohe Kochkunst ist vielleicht nicht so verbreitet wie in Frankreich, aber in den letzten 20 Jahren hat sich das enorm entwickelt, d.h. die Deutschen sind auch offener geworden, sie reisen mehr, entdecken mehr und die kulinarische Erfahrung, die sie im Ausland machen, wollen sie auch zuhause haben. Das ist natürlich meine Chance in Deutschland.

Das Interview führte Katja Dünnebacke (ARTE TV im April 2005)