

Genf für Genießer

Kaviar, Zigarren und Elvis

Genf ist deshalb eine so erstaunliche Stadt, weil sie ausgesprochen elegant die Balance zwischen Geschäftigkeit und Genussfähigkeit hält. Zeit ist zwar auch hier Geld, doch in einer noblen Ausprägung durch berühmte Uhrmacher wie Patek Philippe, Rolex und Piaget. Ein Großteil der 190 000 Einwohner scheint sich entweder in Banken, luxuriösen Geschäften oder Restaurants aufzuhalten. Bei einem Stadtbummel begegnen Namen wie Davidoff, Caviar House und Elvis Presley.

Das Hôtel de la Cigogne liegt strategisch sehr günstig im Zentrum und erspart manche Taxifahrt – die Stadt gehört ohnehin dem Flaneur. Dieses um die Jahrhundertwende entstandene Haus, ein Relais & Châteaux, hat einen ganz merkwürdigen Charme. Es changiert zwischen charmant und schwül, ist elegant und doch bourgeois. Die Preise sind so unbescheiden wie ganz Genf. In das verwegene geschnittene Hinterhofzimmer dringt kaum Tageslicht. Das gibt einen Hauch Verruchtheit. Eine halbe Flasche Wasser aus der Minibar kostet so viel wie eine halbe Flasche guten Weins im „Boulevard du Vin“. Die von Robert und Julien Guelpa betriebene Vinothek zählt zu den sympathischsten Lokalen der Stadt. Man kann unter einem Dutzend offener Weine und über 200 Flaschen wählen, die nur ein Korkgeld von zehn Schweizer Franken auf den Ladenverkaufspreis erfahren. Dazu werden auf blanken Holztischen Pasteten, Schinken, Käse und andere leckere Kleinigkeiten serviert. Bemerkenswert: die Hälfte der Gäste sind Frauen. In der Halle de Rive, einer properen und wettergeschützten Markthalle am Boulevard Helvétique, lockt die Fromagerie Bruand mit gutem Käse und dem erstklassigen Birnenschaumwein von Eric Bordelet. Die von Hand gefertigten

Trüffel der kleinen Chocolaterie Zeller an der Place Longemalle werden bis nach Tokio exportiert.



Die Grande Boucherie du Molard an der Rue du Marché begeistert auf den ersten Blick, eine solche Fleischbeschau mit Ästhetik und Perfektion erlebt man kaum sonst wo auf der Welt. Mit chirurgischer Präzision schneiden adrett gewandte Fachkräfte vor den großen Augen der Kundschaft Milchlämmer, Kobe-Beef oder Bison an einzelnen Holzblockstationen zu. Dieser exzeptionelle Delikatessenladen macht alleine über fünf Millionen Schweizer Francs Jahresumsatz mit Fleisch, wovon ein Großteil an Hotellerie und Gastronomie geliefert wird.

Davidoff in Genf ist der wahrscheinlich berühmteste Zigarrenladen. Er offeriert zwar auch Cognac, Krawatten und Socken, doch qualmen sehen will man vor allem den Tabak. Genf war der Zufluchtsort der Familie Davidoff, als sie 1911 das zaristische Russland verlassen musste. Mit der Eröffnung seines ersten größeren Fachgeschäftes im Jahre 1940 zog Zigarren-Zar Zino Davidoff viele Persönlichkeiten in seinen Dunstkreis – sogar solche, die nicht Zigarre rauchten, wie Brigitte Bardot, Gina Lollobrigida und Ursula Andres. Sophia Loren kommt immer noch, aber nur, um für Freunde Zigarren zu besorgen. Zum Kundenstamm zählten Aficionados wie Orson Welles, Albert Einstein, Peter Ustinov, Charles Aznavour und Paul Bocuse. Elvis signierte im Goldenen Buch sprachgewitzt als „Smo-King“.





Die Perle unter den Genussläden von Genf ist das Caviar House. Kaviar ist zwar immer noch der Star des Angebots, aber schon lange nicht mehr das führende Absatzprodukt, zumal Kaviar ja zu den eher aussterbenden und besonders schätzenswerten Delikatessen zählt. Einst betrieb das Unternehmen Caviar House zu 80 Prozent Handel mit den Luxuseiern, nun sind es gerade einmal 30 Prozent. Das Sortiment hat sich aus taktisch wirtschaftlichen Gründen erheblich erweitert, wovon ein Hochglanzkatalog kündigt, in dem Champagner, Olivenöle, Gänseleber, Balik-Lachs, Langusten und vieles mehr appetitlich aufgeführt werden. Dies wird nur noch in natura im Laden selbst übertroffen, wo man auch am Safran aus der Mancha schnuppern und die alten Bordeaux-Flaschen befühlen kann. Kundengespräche, die gelegentlich mit einem Glas Champagner aufgefrischt werden, drehen sich indes immer wieder gerne um den Kaviar. Für Spekulationen Anlass gibt dabei stets der höchst rare Almas – der perlmuttfarbene Roggen des hellhäutigen Beluga-Störs, der 80 bis 120 Jahre alt und 15 Kilogramm schwer wird und als das Einhorn der Meere gilt. Das Kilo kostet zwischen 28 000 und 45 000 Euro, die Preise ändern sich stündlich. Vom Albino-Stör werden jährlich höchstens 30 Kilogramm Kaviar gewonnen, was die zarten Fischeier zur teuersten Delikatesse der Welt macht. Solche Pretiosen werden keineswegs herkömmlich verpackt, sondern in einer 24-Karat-Golddose, welche in einem temperierten Edelholzkästchen schlummert. Dabei sind die bekannten und gerade noch bezahlbaren Sorten mindestens genau so attraktiv im Geschmack – Osietra, Beluga, Classic Grey, Royal Black, Imperial. Eine Qualität schöner als die andere, doch recht unterschiedlich. Der Imperial, einst nur dem Schah von Persien vorbehalten, verkörpert mit seinem prallen, saftigen Korn und dem Rausch des Meeres auf der Zunge die große Klassik. Der tiefschwarze, vom jungen Osietra-Stör stammende Royal Black verführt durch eine eher zarte Schale und einen leicht nussigen Geschmack –

und ist genau das richtige für Liebhaber des Dezenten, die weniger an den kaviarüblichen Jod- und Algen-Aromen interessiert sind.



Boulevard du Vin

Einst warteten auf der ersten Etage des Caviar Houses ein wunderbarer Plüschsalon für Kaviar-Degustationen und eine Zigarrenlounge mit schweren Ledersesseln. Diese sind seit Ende letzten Jahres einem modernen Seafood-Café gewichen, das nicht so viel Charme besitzt und lieber puristisch sein möchte.

Kaviar und Meerestiere werden weiterhin serviert. Beim Kaviar indes nur noch die Sorten von Prunier aus den Zuchtgewässern am Rande der Dordogne nahe Bordeaux. Persischer Kaviar wird immer seltener und ist in manchen Jahren kaum zu bekommen. Die Kaviarhändler versuchen Alternativen zu den artgeschützten und in freier Wildbahn lebenden Stören anzubieten. Die Zeit der goldenen Eier ist vorbei.

LF



Caviar House & Seafood Café, Place Fusterie, Rue du Rhône 30
Tel. 0041 22 781 34 47.

Davidoff, Rue de Rive 2, Tel. 0041 22 310 90 41.

Boulevard du Vin, Boulevard Georges-Favon 3, Tel. 0041 22 310 91 90.

Boucherie du Molard, Rue du Marché 20, Tel. 0041 311 71 66.