



Hüterin der inneren Werte: In Limoges würde man sich nie nur mit Filets begnügen.



Orgie der Proteine: Menschenmassen in den Altstadtstraßen von Limoges.



Herr der Bratwürste: Ohne Choucroute sind sie nicht komplett.

Fotos Christoph Teuner

Das Jesuskind und der Mythos von der Niere

Jesus liegt auf Marias Arm und hat etwas leuchtend Rotes in der Hand. Die Skulptur, die ein örtlicher Künstler im siebzehnten Jahrhundert aus Holz gehauen hat und von der die goldene Farbe an vielen Stellen abblättert, steht in der Kapelle Saint-Aurélien im Metzgerviertel von Limoges. Dieses Jesuskind, sagen die Leute hier, sei einzigartig auf der Welt – weil es in ein Stück Niere beiße!

In der berühmten „Vierge au rognon“ verdichten sich mehrere Jahrhunderte Geschichte. In deren Mittelpunkt stehen Geld und Macht, die sich in den Händen der Metzger von Limoges konzentrierten. Diese prägten zwischen dem zehnten und dem neunzehnten Jahrhundert das Leben in der hübschen, auf einem Hügel gelegenen Stadt im Herzen Frankreichs. Heute ist von der Macht nicht viel übrig, doch die Geschichte lebt wieder auf an diesem Freitag im Herbst, so wie an jedem dritten Freitag des Oktobers. An der engen Rue des bouchers, der Straße der Schlachter, findet dann „La Frairie des Petits Ventres“ statt, das große, bunte Stadtfest. Es ist eine Reise zurück in die Zeit, als zweihundertfünfzig der schmalen Fachwerkhäuser von Metzgern bewohnt wurden und das dreihundertfünfzigste vom Henker der Stadt.

Es ist früher Vormittag, und doch drängen sich schon Hunderte auf dem unebenen Pflaster. Sie umlagern Stände vor den Häusern, Grills und mobile Herde, auf deren Stahlflächen es zischt und brutzelt. Andouillettes und Fraises werden hier gebraten, Würste aus Innereien und Kalbskutteln. „Wir machen sie mit rohem Hammelpansen. Darin wickeln wir das ausgelöste Fleisch von Hammelfüßen sowie Knoblauch und Petersilie ein, garen alles am Faden in Brühe, und fertig“, sagt Jean-Pierre Ribière, der letzte Innereien-Metzger im Departement und einer von nur noch knapp hundert „tripliers artisanaux“ in Frankreich. Pierre Lamige, der Präsident der Confrérie de Saint-Aurélien, der Metzger-Bruderschaft von Limoges, ergänzt: „Das Gericht ist eine pragmatische Lösung für ein altes Problem. Wer kauft schon Hammelmagen und Hammelfüße? Also hat man sie zu einem abstrakteren Produkt verarbeitet. Dass das ganze Tier genutzt wird, das ist immer so gewesen.“

Einige Meter weiter löffelt ein kräftiger Arbeiter im Blaumann Schweineschnäuzchen mit Vinaigrette aus einer Plastikschale, neben ihm isst eine Dame in Lila gebratene Entenherzen. Hier packt eine rotwangige junge Frau dicke Scheiben Girot in die Pfanne, eine armdicke Wurst aus Lammblut, die nur für diesen Tag gemacht wird, dort debattiert eine Gruppe junger Männer lautstark über Vorzüge und Nachteile von „Rillettes de cul noir“, einer Paste mit dem geputzten Fleisch der beliebtesten Schweinerasse hier. Regionaler Cidre aus großen Flaschen und Rotwein aus Plastikbechern gibt es dazu. Émilie Boulesteix, eine fröhliche junge Frau aus Limoges, die

Einmal im Jahr feiert Limoges ein Freudenfest der Innereien und lässt dabei seine lange Geschichte als Hochburg des Metzgerhandwerks noch einmal lebendig werden.

Von Christoph Teuner



Göttlicher Gourmet: Das Jesuskind lässt sich angeblich eine Niere schmecken.

an einem der Stände „Boudin noir“ brät, findet die passenden, deftigen Worte: „In meiner Wurst ist Blut, Blut, Blut, ein bisschen Fleisch und Fett. Le gras, c'est la vie“. Man glaubt es ihr aufs Wort.

Warum nun hatten Metzger so viel Einfluss in Limoges? Aus Michel Toulet, einem studierten Rechtshistoriker, dem Chronisten der Stadtgeschichte, sprudelt es nur so heraus: „Die Blütezeit von Limoges begann nach dem Ende der Christianisierung Europas. Limoges liegt am Jakobsweg. Die Pilger brachten Handel und Wohlstand.“ Davon profitierten die Metzger, von denen es in diesem von Viehzucht geprägten Landstrich schon immer viele gab. Ihre Zunft in Limoges wurde 913 gegründet, die erste urkundliche Erwähnung der Bruderschaft Saint-Aurélien fällt ins Jahr 1315. „Man darf nicht vergessen: Die Metzger waren nicht nur Herren über Fleisch, sondern auch über Leder, Hupe und Hörner, die für die Herstellung von Schuhen, Leim und Kämmen gebraucht wurden.“

Es kimperte in den Schatullen der Metzger. 1537 schließlich war das Jahr, in dem ihre Macht zementiert wurde. „Bis dahin konnte jedermann Metzger sein“, so Toulet. „Einige taten sich nun zusammen und verknäpften das Angebot, um die Preise nach oben zu treiben. Der Magistrat protestierte; Einwohner und Pilger müssten adäquat versorgt werden. Die Metzger hielten dagegen, es gebe zu viele von ihnen, sie verdienten zu wenig. Nach langem Streit der Kompromiss: Nur noch sechs Familien und deren männliche Nachkommen aus legitimer Ehe durften in Limoges das Metzgerhandwerk betreiben.“ Das sind die Cibot, Parot, Pouret, Plainemaison, Malinvaud und Juge. Sie besaßen nun ein Monopol, das fast ein halbes Jahrtausend lang bestehen sollte. Um das abzusichern, verheirateten die Familien ihre Kinder fast nur noch untereinander. Metzger ist übrigens nicht gleich Metzger in Frankreich. Bouchers verkaufen rohes Fleisch, Charcutiers sind für Gergartes zuständig, und Tripiers verarbeiten Hirn, Herz, Lunge, Kopf oder Füße. Diese Hierarchie spiegelt sich auch in der Straße wider, sagt Pierre Lamige. „Im engen oberen Teil hatten die Innereien-Metzger ihre Läden, im schöneren Teil unterhalb der Kapelle wurden nur die guten Stücke verkauft.“

In den pittoresken Häusern werden inzwischen unblutige Geschäfte mit Antiquitäten, Büchern oder Wein gemacht. Am Tag des Fests aber verwandeln sie sich ohne Ausnahme in improvisierte Metzgereien oder Würstbratereien. Spätestens um die Mittagszeit herrscht großes Hallo an jeder Ecke. Jung und Alt, Reich und Arm, Baskenmütze und Baseballcap, halb Limoges scheint hier zu sein, ältere Damen in knappen Kostümen und Stöckelschuhen, Hipster mit Vollbart und Ringel-T-Shirt, Familien mit Kindern. Neben einem zwei Meter hohen Megalith singt ein Barde mit Gitarre Chansons, und ein Bilderbuchfranzose mit

Schirmmütze verschlingt ein Kuttelbrötchen. Der Duft gebratener Nieren zieht durch die Luft. „Ich war 1973 zum ersten Mal bei den Petits ventres, da war ich zwanzig“, sagt Christian Parot, Abkömmling einer der sechs Familien. „Seitdem war ich immer dabei. Leute aus ganz Frankreich kommen hierher, nur wegen des Fests.“ Hier auf der Place de la Baryette mit ihren roten und weißen Pflastersteinen wurde über Jahrhunderte hinweg das Vieh zusammengetrieben, bevor es neben an der Rue des bouchers auf dem Trottoir geschlachtet und vor den Augen der Kunden zerlegt wurde. Erst mit dem Bau des Schlachthofs 1832 fand diese mittelalterliche Praxis ein Ende.

Mitten auf dem Platz windet sich eine mehr als dreißig Meter lange Schlange. Die Menschen warten geduldig, bis sie bei Monsieur Ribière Dinge kaufen können, die das Herz jedes Innereien-Essers hüpfen lassen: „Langue d'agneau fumée“, „Pied de nez“, „Tripoux“, „Pied de porc pané“, „Pied de veau cuit“, „Tête de veau“ oder „Oreille farcie“ – geräucherte Lammzunge, Pastete aus Schweinefüßen und Schweineschnäuzchen, gefüllte Lammpannen, paniertes Schweinsfuß, gekochter Kalbsfuß, Kalbskopf oder gefüllte



Schweineohren. „Wer sie kauft, sollte eine Vorliebe für Knackiges haben wegen der Knorpel in den Ohren“, lacht Ribière. Die Rezepte seien altüberliefert und meist recht simpel. Es komme vor allem auf die Qualität der Zutaten an. „Doch die Zeiten sind schwierig“, klagt er. „Zur Zeit des Rinderwahns in den neunziger Jahren gab es fast keine Innereien mehr, und noch immer hat sich das Geschäft nicht normalisiert.“ Der Fünfundsechzigjährige ist selbst Sohn eines Metzgers und musste als kleiner Junge vor der Schule Lammmägen säubern. Er übergibt das Geschäft bald seinem Sohn Pierre-Henri. Wer nach langem Warten aus dessen Händen seine Tüten über den Tresen gereicht bekommt, ist glücklich.

Das neunzehnte Jahrhundert brachte einschneidende Veränderungen. Nach den Wirren der Revolution und der Abdankung Napoleons behaupteten die Metzger, König Heinrich IV. habe ihnen schon 1605 das Recht verliehen, Staats-

oberhäupter zu empfangen, wenn diese nach Limoges kommen. Dieses Recht wollten sie nun wiederhaben. „Das war gelogen“, sagt Chronist Michel Toulet trocken. „Sie bekamen es trotzdem.“ Das ermöglichte einige politisch mehr als ungewöhnliche Momente. Marshall Pétain, Charles de Gaulle, François Mitterrand, sie alle schüttelten in Limoges zuerst narbige, kräftige Metzgerhände; Minister, Präfekten, Bürgermeister mussten sich hinstellen. Derweil wurden die Metzger immer reicher. Sie hatten über lange Zeit immer für die Aufzucht ihres Viehs Land rund um die Stadt gekauft. Als Limoges im Zuge der Industrialisierung wuchs und wuchs, verkauften sie dieses Land mit großen Gewinnen. „Irgendwann waren die sechs Familien so mächtig, dass sie ein Staat im Staat waren, fast so wie die Mafia“, sagt Toulet.

Zugleich vertiefte sich aber der Graben zwischen Metzgern und den anderen Einwohnern, was den Metzgern letztlich zum entscheidenden Nachteil wurde. Vom Ende des neunzehnten Jahrhunderts an wurde Limoges fast ausschließlich von Sozialisten regiert, und ganz Frankreich verwandelte sich in einen laizistischen Staat. Die Metzger dagegen waren und sind sehr konservativ und vor allem streng katholisch. Toulet hat einen plastischen Vergleich parat: „Das Metzgerviertel in Limoges war am Ende wie das kleine gallische Dorf aus Asterix: völlig isoliert.“

Der Höhepunkt des Fests vereint weltliche und religiöse Aspekte. Im blassen Licht des zu Ende gehenden Tages zertrennt der Bürgermeister mit einem Metzgerbeil ein Band auf einem Holzblock. Einen Augenblick danach geht der Jubel der Menge in Musik über. Die Damen der École du Barbichet in ihren prächtigen, bestickten Brokatkostümen schreiten durch eine enge Gasse zwischen den Schaulustigen in Richtung Kapelle, große weiße Spitzenhauben auf dem Kopf, alte Drehleiern und Akkordeons in den Händen. Sie spielen den Metzgermarsch. Ihnen folgen die Männer in ihren frackartigen Wamsen mit Samtkragen und eine Sänfte, auf der eine Marienfigur thront, Notre Dame de la Pitié. Alles Lärmen, alles Drängen, alles Kauen und Schlucken hat für einige Minuten ein Ende. In der feierlichen Stille ist jeder Ton des schönen Marsches zu vernehmen. Nach dem Gebet vor der Kapelle brandet der Lärm wieder auf, mächtiger noch als zuvor. Jetzt, in der Dämmerung, sind die engen Gassen bis zum Bersten gefüllt. „In ein paar Stunden kann man die Straße von oben bis unten durchqueren, ohne laufen zu müssen“, sagt Michel Toulet, „man wird von der Masse der Besucher getragen.“

Die Frairie des Petits Ventres gibt es seit 1973. Sie war ein Protest gegen den Plan der damaligen Stadtregierung, die alten Häuser des Metzgerviertels abzurei-

ßen und große Wohnblöcke auf dem geschichtsträchtigen Hügel zu errichten. Der Protest hatte Erfolg. Das Fest hat sich seitdem verändert. Zunächst wuchs es Jahr um Jahr, inzwischen hat es bis zu vierzigtausend Besuchern. In den vergangenen Jahren aber, so klagt Pierre Lamige, habe es sich in eine Art Event verwandelt. Das ziehe auch Menschen an, denen die Traditionen egal seien. „Auch heute wieder werden nach Mitternacht junge Leute sturzbetrunken vor der Kapelle auf dem Boden schlafen.“

Fünfeinhalb Stunden dauert das Fest. Während dieser Zeit bäumt sich die bewegte Vergangenheit des Viertels noch einmal auf, während der verbleibenden 364 Tage des Jahres mehr und mehr zu verblasen. Stéphanie Cuq, die Inhaberin des Gasthauses gegenüber der Kapelle, macht diese Entwicklung an der begehrtesten Spezialität des Fests deutlich. Die Einwohner von Limoges nennen sie Amourettes. Hinter dem harmlos, fast lieblich klingenden Namen verbergen sich Hammelhoden. Sie werden in Öl gebraten, mit Essig abgelöscht und mit Petersilie und gehacktem Knoblauch serviert. „Wir allein haben heute sechzig Kilo Hoden verkauft, und das innerhalb von fünf Stunden. Die Leute haben nicht gegessen, sie haben geschlungen“, sagt Cuq. Das sei aber die Ausnahme. Auf der regulären Speisekarte ihres Gasthauses findet man Amourettes nicht mehr, genauso wenig wie Herz, Nieren, Hirn oder Andouillette. „Andouillette konnte man noch vor zwanzig Jahren im Restaurant servieren. Jetzt nicht mehr. Wenn jemand das isst, essen alle anderen mit – wegen des intensiven Geruchs. Das kann man keinem vermitteln.“ Die Hälfte der Hauptgerichte, die sie verkauft, sind inzwischen Fischgerichte. „Und das in der Straße der Metzger!“

Der gesellschaftliche Wandel hat die Herzkammer des Fleischessertums erreicht. Und so hat es vielleicht ein Gutes, dass die „Vierge au rognon“ in Wirklichkeit eine „Vierge aux fleurs“ ist. Die Geschichte mit der Niere ergibt zumindest auf den ersten Blick trotzdem einen Sinn. „Wenn eine Kundin ein Kind zur Welt brachte, schickte der Metzger eine ganze Kalbsniere als Willkommensgeschenk für den neuen Erdenbürger. Meine Mutter hat nach meiner Geburt noch eine bekommen“, sagt Michel Toulet. Das dürfe aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Nieren-Jungfrau ein Mythos sei, in die Welt gesetzt von den Metzgern, aus purem Eigeninteresse. „Wenn man die Statue ganz genau anschaut fällt einem das auf.“ In der Tat: Unten aus der Hand des kleinen Jesus ragen Stengel heraus, ebenso wie aus der rechten Hand der Jungfrau Maria, mit der sie einen Blumenstrauß hält. „Das Jesuskind“, so Toulet, „beißt in keine Niere. Es riecht an Blumen.“

Informationen: Das Innereien-Fest „La Frairie des Petits Ventres“ findet immer am dritten Freitag des Oktobers statt, in diesem Jahr also am 18. Oktober. Touristische Auskünfte über das Fest und Limoges unter www.limoges-tourisme.com.