

Vor dem EM-Halbfinale

„Das wird schwer“

Nationenserie Ronan Grippay drückt beim Fußballspiel heute Abend seinen französischen Landsleuten die Daumen und tippt auf einen 2:1-Sieg für sie. Er treibt allerdings einen anderen Sport

Menschen aus 118 Nationen leben in Kempten. Ausländische Wurzeln hat jeder Vierte. In einer Serie stellen wir die Menschen vor. Mit einem Blick in die Küche ihrer Heimat.

Kempten 2:1. So lautet der Tipp Ronan Grippays für das EM-Halbfinale heute Abend, in dem die deutsche Mannschaft auf Frankreich trifft. 2:1 für die Franzosen, hofft der 44-Jährige, der seit zwei Jahren in Kempten lebt, auf einen Fußballsieg für sein Heimatland. „Das wird schwer“, räumt er allerdings ein. „Sehr schwer.“

Was feststeht: Heute Abend wird er mitfeiern und „Les Bleus“, den Blauen, die Daumen drücken. Verstärkung erhält er von seinem Bruder und dessen Familie, die zu Besuch in Kempten sind. Eigentlich ist Grippay, der ursprünglich aus der westfranzösi-

Aus aller Welt ins Allgäu



schen Stadt Nantes kommt, aber in einer anderen Sportart zu Hause: Eiskunstlauf. Das Hobby war auch einer der Gründe, die ihn ins Allgäu geführt haben. Schon öfter ist er in der Halle in Oberstdorf übers Eis gekurvt. Nun kann er dort regelmäßig trainieren. Zudem haben es Grippay die Berge angetan. Und da er weg wollte aus Paris, wo er 15 Jahre gelebt hat-

Französische Fischterrine – bon appétit!

Dieses leichte Gericht bereitet Ronan Grippay im Sommer gern zu:

Zutaten: 1 Dose geschälte Tomaten (Saft auffangen), 2 große Schalotten, 6 Scheiben Toastbrot, 4 große Eier, 150 g gekochte und geschälte Garnelen, 350 g Lachs

Zutaten für die Soße: Crème fraîche, Zitronensaft, Schnittlauch, Salz, Pfeffer
Zubereitung: Die Schalotten fein schneiden. Kanten des Brots abschneiden, den Rest in Milch einweichen. Währenddessen den Lachs in gesalzenem, kochendem Wasser pochieren und anschließend abkühlen lassen. Etwas mehr als die Hälfte der geschälten Tomaten klein geschnitten in

eine große Schüssel geben. Die Schalotten im Saft der Tomaten kochen, bis dieser verdampft ist und die Schalotten leicht gebräunt sind. Abkühlen lassen. Die Milch aus dem Brot quetschen und in eine Schüssel zu den Tomaten bröckeln, dazu den Lachs klein schneiden und alles mit Garnelen sowie Schalotten vermengen. Eier verquirlen. Etwas Salz und Pfeffer hinzugeben. Ei unter die Masse mischen und mit den Händen verkneten. Eine Kastenform mit Butter einstreichen, die Masse bei

160 Grad etwa 45 Minuten backen, bis die Terrine leicht gebräunt ist. Aus der Form stülpen, warten, bis sich die Terrine alleine löst. Kalt genießen. (jaj)



te, ohnehin ein Jobwechsel anstand und er „jemanden aus Kempten getroffen hat“ – warum nicht ins Allgäu ziehen? „Ich habe gesagt okay, das probiere ich aus.“

Mittlerweile hat er sich gut eingelebt, arbeitet als Geschäftsführer beim Verein „Gegen Noma Parmed“, der sich zum Ziel gesetzt hat, die Hungerkrankheit Noma zu bekämpfen. Und Grippay, der im Orchesterverein Kempten Bratsche spielt, will in Deutschland bleiben. Wengleich er sich zunächst an eini-

ges gewöhnen musste. Da wäre die von anderen Nationen oft genannte Pünktlichkeit. „Ein Schock“ sei diese anfangs für ihn gewesen: „Ich verstehe das bei der Arbeit.“ Aber auch bei Verabredungen mit Freunden nehmen es die Deutschen mit der sehr Zeit genau, hat er beobachtet. In Frankreich treffe man sich „gegen 11“ – das heißt plus minus 20 Minuten.

Ohnehin hätten seine Landsleute einen anderen Umgang mit der Zeit. Zum Beispiel beim Essen. Da heißt



Der Franzose Ronan Grippay fühlt sich in Kempten wohl. Fotos: Grippay/Siegert

es genießen, meist bei mehreren Gängen und gutem Wein. Ob er die französische Küche vermisst? Muss er nicht: „Ich koche hier französisch“, sagt er und lacht.

Was Grippay besonders gut findet: „Die Leute hier folgen den Regeln – mehr als in Frankreich.“ Das könnten sich seine Landsleute abschauen. In Frankreich würde zum Beispiel kein Fußgänger bei Rot stehenbleiben. Beim Fußballspiel heute Abend heißt es für Grippay dennoch: „Allez les Bleus.“ (jaj)