



Als Folge der Dürre sind einige Obst- und Gemüsesorten knapp geworden oder haben nicht den üblichen Geschmack. In der Drôme hat ein Restaurantbesitzer seine Speisekarte jetzt an die außergewöhnlichen Klimabedingungen angepasst.

Seit mehreren Wochen brennt in der Drôme die Sonne. In den Gemüsegärten in Grignan (Drôme) ist die Vegetation vertrocknet und einige Pflanzen wachsen kaum noch. „Wo meine acht Zucchini hätten kommen sollen, habe ich keine“, beklagt sich ein Gärtner auf France 2. Er arbeitet mit dem Küchenchef Julien Allano zusammen und beliefert dessen Sternerestaurant mit Gemüse. Dieses Jahr ist die Ernte schwierig: Er konnte nur ein Drittel der Tomaten in seinem Gewächshaus retten. Er erzählt, dass er so etwas „noch nie“ erlebt habe: „Ich habe Jahre erlebt, in denen ich Tomaten fast bis Weihnachten gehabt habe. Und jetzt, Mitte Juli ...“.

Eine Trockenheit, auf die sich auch Sternekoch Julien Allano einstellen muss. Der Gastronom bietet ein einzigartiges, tagesaktuelles Menü an. Er wählt seine Rezepte je nach Ernte und Wetterbedingungen aus. „Es ist Antizipation, es ist Kreation und voilà, man passt sich an, man erfindet sich neu. Es gibt neue Situationen, man macht neue Rezepte, es ist nicht komplizierter als das“, lächelt der bekannte Koch.