

# 30 Jahre Crêpes aus Frankreich

Ist lieber sein eigener Chef: Jean-Marc Dessi startete seinen Stand beim Marktplatz schon 1988

Denn eigentlich hatte der gebürtige Franzose gar nicht geplant, in die Daimlerstadt zu ziehen. Die Schwester seiner Frau lebte schon, als er noch ein junger Kerl war, in Plüderhausen; das war der Grund dafür, dass das Ehepaar das erste Mal in die Gegend reiste. Schorndorf kam ihm nicht wie ein Ort vor, in dem junge Leute wohnen. Trotzdem entschied er sich, hierzubleiben. „Damals war ich nicht so kompliziert“, erinnert er sich. Zu Hause hatte er keine Arbeit gefunden und hier konnte er, trotz fehlender Sprachkenntnisse, sofort eine Stelle antreten. So einfach wie die Arbeitssuche hat sich der Neuanfang in Deutschland aber nicht in allen Bereichen gestaltet.

Mehr Fremdenfeindlichkeit: Probleme bei der Wohnungssuche

„Damals gab es noch mehr Fremdenfeindlichkeit als heute“, meint Dessi. Bei der Wohnungssuche habe er das damals gemerkt, aber auch im Beruf und beim Knüpfen von neuen Freundschaften. Er habe keine Wurzeln hier, aber es gebe auch keine richtige Dorfmentalität, die Leute gingen eher auf Abstand. Als Hilfsarbeiter in einer Fabrik wurde er „behandelt wie ein Sklave“, irgendwann war klar, dass sich etwas ändern musste. Er spielte mit dem Gedanken, Musiker zu werden, das war ihm aber zu stressig, der Verdienst zu ungewiss.

„Ich habe einen Crêpestand in Stuttgart gesehen und dachte, warum soll das nicht auch in Schorndorf gehen?“ erzählt Dessi. Der Start sei kein Problem gewesen. „Man hat einen Imbiss gesucht“, sagt er. „Schorndorf hat einen ‚echten‘ Franzosen.“ Es sei nicht selbstverständlich, dass Crêpes hier von seinen Landsmännern verkauft werden. In den nichtfranzösischen Crêpes ist oft die falsche Menge an Milch oder es sind zu wenig Eier

enthalten, bemängelt er. Er selbst hatte aber damals auch nicht gleich das richtige Rezept parat.

„Ich habe Zutaten gekauft und zu Hause herumprobiert, bis es gut geschmeckt hat“, so der Imbiss-Inhaber. Auch mit seiner französischen Abstammung waren Crêpes nicht immer ein selbstverständlicher Teil seines Speiseplans: „Als Kind habe ich manchmal gesagt, wenn ich reich bin, kaufe ich mir einen Crêpe.“

Dass Dessi nachdenken musste, um den Teig für seine Crêpes richtig herzustellen, ist inzwischen lange her. In dieser Zeit hat er mit seinem Imbiss viel erlebt. „Es gab auch Vandalismus“, sagt er. Seine Bude wurde schon öfters demoliert, in letzter Zeit allerdings weniger. Er würde ein paar Videokameras am Marktplatz begrüßen. „Einmal wurden mir die Gewürze geklaut. Ein anderes Mal eine Flasche Alkohol.“ Insgesamt macht er aber inzwischen andere Erfahrungen mit den Menschen als bei seinem Anfang in Deutschland.

„Nach der WM haben mir viele gratuliert“, erinnert er sich an den Sieg der Équipe Tricolore diesen Sommer. Er selbst hat das Finale in seinem Stand geschaut. „Mit fünf Minuten Zeitverzögerung.“ Aber während der SchoWo kam es nicht infrage, zu schließen, die finanziellen Einbußen wären zu groß gewesen. „C'est la vie“, stellt er nüchtern fest. „Erst kommt die Arbeit, danach der Spaß.“

„Déjà 30 ans“ steht in bunten Buchstaben auf der Vorderseite von Dessis Crêpestand, neben den Worten ein Lächeln. In diesen dreißig Jahren hat sich viel verändert. „Die Leute sind distanzierter, schauen beim Bestellen auf ihr Handy“, sagt Dessi. Er war vor kurzem in Straßburg, dort wurde er mit einem „Bonjour, Monsieur“ begrüßt, hier läuft es bei seinen jugendlichen Kunden auch mal auf ein „Wie geht's, Kamerad?“ hinaus. Er wünscht sich einen respektvollen und freundlichen Umgang miteinander und mehr öffentliches Leben auf der Straße. „Noch 20 Jahre“, antwortet er auf die Frage, wie lange er noch weitermachen will.

Bei Kunden beliebt: Crêpe mit Zimt und Zucker. Jean-Marc Dessi hat in den vergangenen Jahrzehnten viel erlebt. Nach Frankreich fährt er nur noch ein- oder zweimal im Jahr. Fotos: Büttner

© Die inhaltlichen Rechte bleiben dem Verlag vorbehalten. Nutzung der journalistischen Inhalte ist ausschließlich zu eigenen, nichtkommerziellen Zwecken erlaubt.