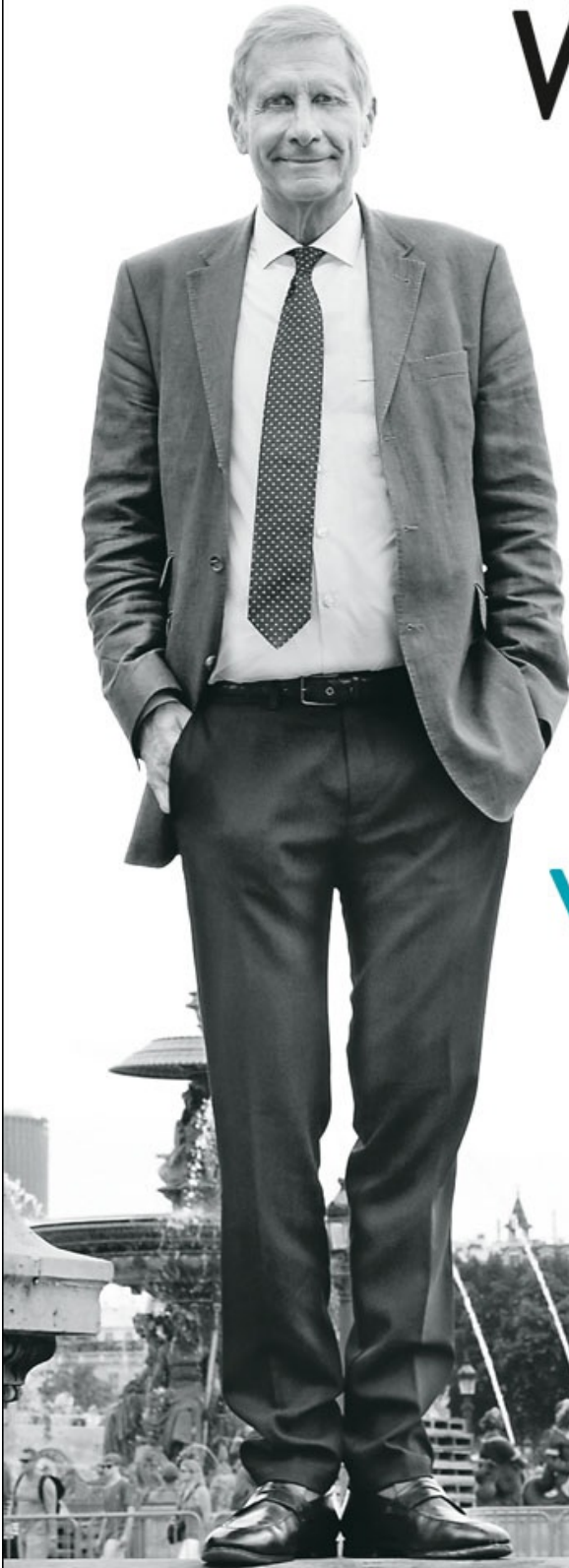


ULRICH WICKERT

NIE DIE LUST AUS DEN AUGEN VERLIEREN

LEBENSTHEMEN



HOFFMANN UND CAMPE



Natürlich schaut der kultivierte Speisende auf den bloß Essenden hinab, der in ein Lokal nicht wegen der hervorragenden Küche geht, sondern weil es schick ist. Wer ein In-Restaurant besucht, dem geht es darum, gesehen zu werden – und zu sehen. Trotzdem haben manche Etablissements in Paris über hundertfünfzig Jahre und länger den »Schick« halten können. Das Café de la Paix in der Nähe der alten Oper am Boulevard des Capucines war schon 1830 ein Anziehungsort für Leute, die sich von der prachtvollen Ausstattung und dem edlen Mobiliar genauso beeindruckt ließen wie von den großen Fenstern, durch die der Flaneur sie erblicken kann. Balzac macht sich über Salonlöwen lustig und schreibt: »Es gibt den Proszeniumslöwen aus der Oper, der dort sein voluminöses Opernglas, seine Seidenweste und sein geheimes Abkommen mit irgendeiner kleinen Ballettratte zur Schau stellt. Der diniert auch im Café de la Paix, wo er dann sein Diner zur Schau stellt. Das Restaurant gefällt ihm, weil er sich dort durch die Fenster im Erdgeschoss selbst den Passanten zur Schau stellen kann.«

Wer für Feinheiten zugänglich ist, der wird feststellen, dass es Lokale gibt, in denen die verschiedensten Kreise verkehren. Wer etwa in die *Brasserie Lipp* geht, weil er meint, Prominente zu sehen, die dort zuhauf verkehren, der wird vom Maître d'hôtel in das obere Stockwerk zum Plebs geführt. Im *Café de Flore* setzt sich der Tourist – oder wer gesehen werden will – auf die Terrasse und schaut dem Trubel auf dem Boulevard Saint-Germain zu. Die einst berühmten Gäste Sartre, de Beauvoir, Aragon, Cocteau etc. saßen drinnen – hinten auf den Bänken. Wer heute meint, »in« zu sein, der steigt die kleine verschwiegene Treppe neben der Kasse hoch und setzt sich zum Gespräch an einen Tisch in der ersten Etage – dort, wo niemand jemanden vermutet, wo man nicht gesehen wird.

So, wie ein kultivierter Franzose einen Speisenden von einem Esser unterscheidet, so muss man auch zwischen den Spitzenküchen und der Vielzahl kleiner Restaurants unterscheiden. Nicht selten wird man selbst in gediegen wirkenden Restaurants genauso schlecht essen wie in Deutschland oder England – während in Italien eine Pasta auch in der abgelegensten Kaschemme köstlich schmeckt.

In Paris haben die Köche des Adels ihre Restaurants eröffnet und das soziale Leben verändert. Die Hauptstadt hat in den vergangenen Jahrhunderten ständig Einfluss auf die Entwicklung der Gastronomie

genommen, aber ohne das Zutun der Provinz hätte die französische Küche nie ihre Höhen erreicht. Der Zentralismus wurde von den Jakobinern noch verstärkt. Und so gab Paris sogar die Geschmacksrichtungen vor. In der Hauptstadt entstand der Prototyp des neuen Essers und setzte sich durch. Jean-Paul Aron in seinem *Mangeur*: »Dort ruft er zuerst einen schwunghaften Handel ins Leben, dort entwickelt er einen eigenen Stil, und dort stiftet er den unvergleichlichen Mythos, dessen Erben wir sind. Die Küche des 19. Jahrhunderts hat sich mit dem zentralistischen Regime identifiziert, das ihren Anfängen Raum gab.«

Im Jahr 1854 schrieb ein Journalist: *»Es handelte sich also darum, die Küche ebenso zu zentralisieren wie den Verkehr, die Kleidung, die Möbel und überhaupt alle Gebrauchsgegenstände des täglichen Lebens.«*

Als sich in Frankreich 1880 schließlich die Republik als Staatsform durchsetzte, hatte auch diese politische Entwicklung ihren Einfluss auf die Gastronomie. Die fürstlichen Herdfeuer erloschen wieder einmal. Die Republik führte eine Reihe von demokratischen Maßnahmen durch, wie etwa die allgemeine Schulpflicht. Und der Gelehrte Jules Favre schlug daraufhin vor, die französische Küche zu vulgarisieren und sie den Massen zur Verfügung zu stellen. Deshalb sollte man die Kochkunst auch in den Schulen lehren. Favre veröffentlichte eine Schrift über die Wissenschaft der guten Küche, die ganze Generationen französischer Köche prägte. Der Stadtrat von Paris schloss sich der Idee Favres an und ließ an fast allen Volksschulen des Departements Hauswirtschaftsklassen für Mädchen einrichten, in denen ihnen Kochen beigebracht wurde.

Allerletzte Meldung

Dichten oder essen

Sie arbeiten, um vorzüglich essen zu können, sagen die Franzosen von sich und behaupten von den Deutschen: Die essen ja nur, um Kraft für die Arbeit zu sammeln. Gleichzeitig gelten die Deutschen als das Volk der Dichter und Denker. Doch wenn die Deutschen über das Essen schreiben, dann liest es sich so, wie es schmeckt: »Einfach krampfzig« findet die Gastronomische Akademie Deutschlands die neuen Kochbücher und will deshalb im literarischen Kochbuchwettbewerb statt einer »Goldenen

Feder« eine »Angebrannte Bratpfanne« verleihen.

Ein ganz besonderes Nahrungsmittel

Und schauen Sie sich diese schöne Anzeige vom Beginn des letzten Jahrhunderts an«, sagte Marie Gastaud und blätterte in dem Bildband eine neue Seite auf. Sie kicherte, was Jacques Ricon noch nie von ihr gehört hatte. Ein fast mädchenhaftes Gekiekse. Er lachte nur gequält.

Über der gemalten Anzeige stand »Bier ist nahrhaft«, und auf der linken Seite war eine glückliche Amme zu sehen, die ein Glas Bier trank und ein strahlendes Kind an ihrer vollen Brust nährte. Auf der rechten Seite sah man eine griesgrämige Amme, die kein Bier trank, weshalb an ihrem flachen Busen ein hungriges Kind missmutig nuckeln musste.

»Weil es bei dieser Sache aber um Wein geht, hat Monsieur Suguenot hier ein rotes Merktzettelchen eingelegt«, Marie Gastaud klappte das Buch an der Stelle auf, »ich vermute, er meint es ironisch. Denn so weit würde heute selbst ein Commandeur des Chevaliers du Tastevin, Abgeordneter und Bürgermeister von Beaune nicht gehen. Nämlich zu behaupten, Wein sei ein Arzneimittel.«

Marie Gastaud hatte sich wie immer mit dem Rücken zum Fenster an den Konferenztisch gesetzt. Von ihrer Mutter hatte sie gelernt, dass eine Frau ab einem gewissen Alter dann jünger wirkt. Falten fallen im Gegenlicht weniger auf.

Sie schob das Buch näher zu Jacques und las vor: »Gegen Allergien hilft ein Glas Médoc pro Tag, gegen Arteriosklerose sollten es schon vier Glas Graves ein. Bronchitis heilt man mit drei Tassen Burgunder oder Bordeaux. Tassen wohlgemerkt, gewürzt mit Zucker und Zimt.«

Gegen Fieber wurde eine Flasche trockener Champagner täglich empfohlen, gegen extreme Dickleibigkeit eine Flasche Rosé aus der Provence. Auch täglich.

»Ich ahne, dass ich Ihnen eine Last aufbürde, wenn ich Sie jetzt um einen Gefallen bitte«, sagte Marie Gastaud. »Aber ich nehme an, es wird auch in der Politik positiv vermerkt werden, wenn Sie das Gutachten schreiben. Es muss ja nicht lang sein.«

Jacques dachte verzweifelt nach, wie er sich aus der Zwickmühle befreien könnte. Er könnte sich einfach weigern, denn Untersuchungsrichter sind völlig unabhängig, und keiner kann ihnen Weisungen erteilen. Nicht einmal der Staatspräsident. Der Untersuchungsrichter kann verhaften, wen er will, er kann durchsuchen lassen, was er will. Er ist wie ein kleiner Tyrann im Dienste der Justiz. Aber sich dieser Banalität zu verweigern wäre auch nicht klug.

Marie Gastaud hatte ihm erklärt, worum es ging.

Seit die Europäische Kommission verboten hatte, für Alkohol Werbung zu machen, war der Verbrauch von französischem Wein jährlich um einige Prozent gesunken.

Jetzt hatte die spanische Regierung gesetzlich festgelegt, dass Wein ein Nahrungsmittel ist. Und für Nahrungsmittel darf man werben.

Deshalb drängte Alain Suguenot, Bürgermeister von Beaune, Zentrum des Burgunderweins, als Abgeordneter in der französischen Nationalversammlung auch auf ein solches Gesetz.

»Ich will ganz ehrlich sein«, sagte die Kammerpräsidentin, »Suguenot ist ein guter Freund meines Mannes. Sie waren im selben Jahrgang in der ENA.«

»Ich vermute, nicht in der Promotion Voltaire?«, fragte Jacques scheinheilig.

Jeder Jahrgang gibt sich in der ENA einen Namen. Und da François Hollande, wie übrigens auch seine Ex, Ségolène Royal, aus der Promotion Voltaire stammte, waren jetzt viele seiner Kommilitonen aus diesem Jahrgang vom neuen Präsidenten in wichtige Positionen im Staatsdienst gehievt worden.

»Nein, das nicht.« Marie Gastaud fand die Bemerkung nicht passend und ließ es sich anmerken.

»Aber glauben Sie das wirklich? Ist Wein tatsächlich ein Nahrungsmittel?«, fragte Jacques. Er dachte an den beleidigenden Artikel von Margaux über den Lifestyle-Richter Ricou.

»Hier, lesen Sie, wie Suguenot argumentiert: ›Wein ist ein besonders Nahrungsmittel. Es hat nutritionalen Wert. Man kann es allein verzehren. Es ist ein Lebensmittel, das man mit anderen Lebensmitteln zusammen zu sich nimmt. Aber es ist ein Lebensmittel.«

Als wenn man Wein essen würde, dachte Jacques, aber er verkniff sich