

AZ-Interview
Countertenor
Xavier Sabata

SEITE 38



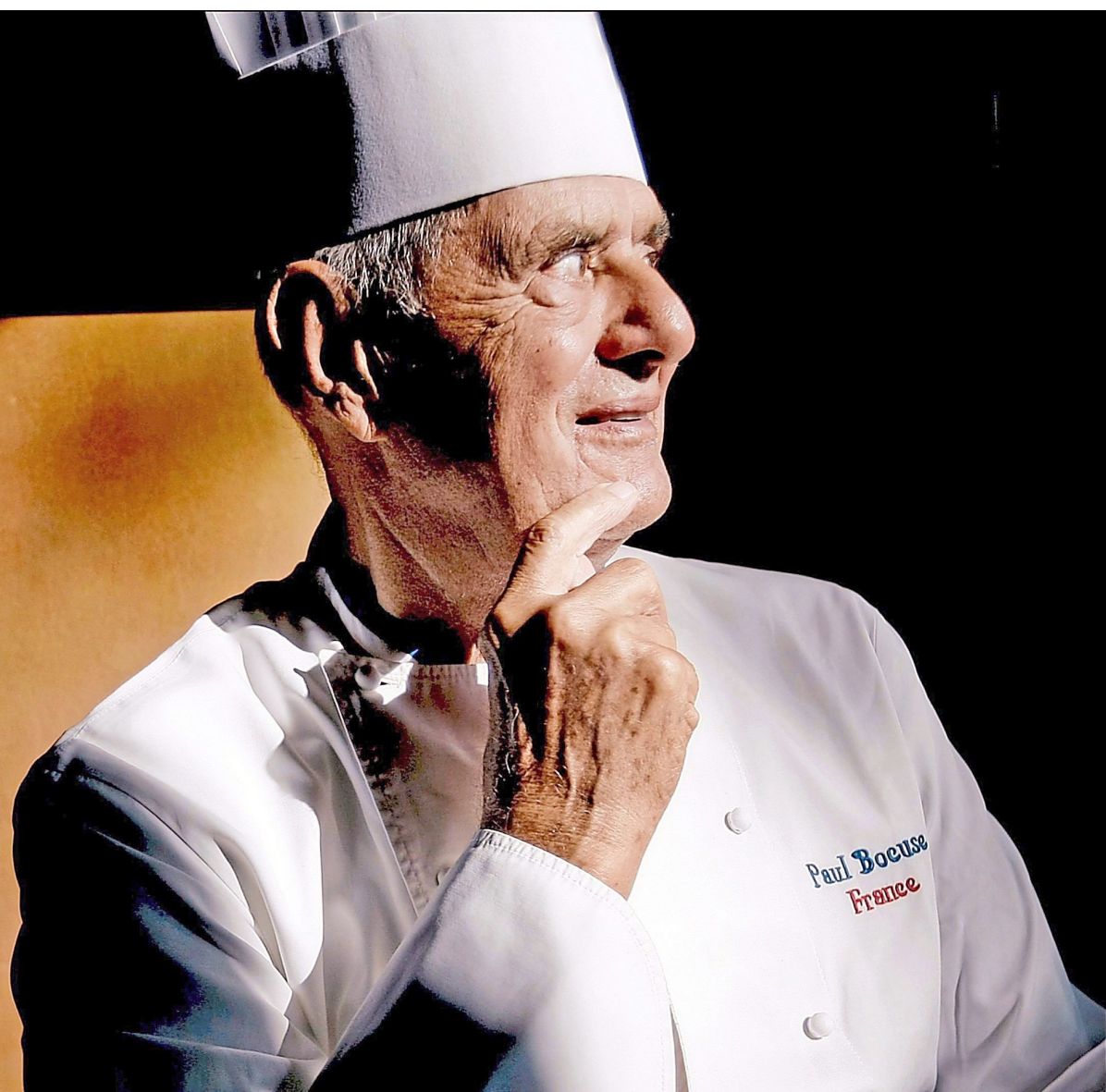
magazin

ABENDZEITUNG SAMSTAG/SONNTAG, 23./24. 6. 2018 / NR. 142/25

TELEFON 089.2377199

E-MAIL KULTUR@AZ-MUENCHEN.DE

Monsieur Paul lebt!



Genialer Gourmet-Koch und gewiefter Selbstvermarkter: der französische Gastronom und Kochbuchautor Paul Bocuse.

Foto: Rick Nederstigi/epa

Vor einem halben Jahr starb Paul Bocuse, der Großmeister der französischen Küche. Was ist von dem Mythos geblieben? Ein Besuch in seinem Restaurant bei Lyon, dem Epizentrum der Sterneküche

Das Grab von Monsieur Paul Bocuse zu finden, ist nicht allzu schwer. Der Weg zum Friedhof von Collonges-au-Mont-d'Or hoch über dem Tal der Saône ist gut ausgeschildert. Und auf dem Grabstein der Familie Bocuse prangt – von weitem sichtbar – der „Bocuse d'Or“, also jene Auszeichnung, die Monsieur Paul 1987 ins Leben rief, um alle zwei Jahre die besten Köche der Welt zu küren.

Die Trophäe zeigt den Meister mit der hohen Kochmütze, der traditionellen Toque, und verschränkten Armen – eine Pose, die seither von zahllosen echten und vermeintlichen Meisterköchen kopiert wird. Jetzt ziert das Objekt seine letzte Ruhestätte.

Wer ein gutes halbes Jahr nach dem Tod von Paul Bocuse dessen legendäres Drei-Sterne-Restaurant „L'Auberge du Pont de Collonges“ besucht, um herauszufinden, was von dem Mythos des Spitzenkochs geblieben ist, der sollte den kleinen Umweg in Kauf nehmen und ein paar Minuten stumm am Grab des großen Gastronoms verharren, der wie kein anderer – neben Liberté, Égalité, Fraternité – die vierte Grundtugend der Franzosen verkörpert hat: die L'Art de vivre, die Lebenskunst.

Der Meisterkoch mit dem Bauerngesicht und angebliche

Schöpfer der Nouvelle Cuisine war schon zu Lebzeiten ein Monument, ein nationales Denkmal auf einer Stufe mit Jeanne d'Arc, Napoleon und Charles de Gaulle.

Zuletzt wirkte er ein wenig aus der Zeit gefallen, mit seinem unerschütterlichen Nationalstolz und seinem Altherren-Machismo. Auf die Frage, welche Gaumenfreuden er sich für seine Henkersmahlzeit wünsche, antwortete er einmal: „Egal! Hauptsache, es sind zwanzig Frauen dabei.“ Die „#Me Too“-Debatte hätte der überzeugte Polygamist wohl nicht heil überstanden, wäre er nicht rechtzeitig gestorben.

Er stand seit Jahren nicht mehr hinter dem Herd in Collonges

Ein Denkmal ist auch sein Restaurant „L'Auberge du Pont de Collonges“ am Saône-Ufer, die bunt bemalte Trutzburg der französischen Kochkunst mit dem riesigen Paul-Bocuse-Schriftzug auf dem Dach, der selbst die regelmäßigen Hochwasser nichts anhaben konnten. 1955 schwappte der Fluss fast zu den Fenstern herein.

Doch Bocuse ließ sich von dem Hochwasser nicht beeindrucken und machte einfach weiter. Längst ist sein Drei-Sterne-Restaurant das Flaggschiff einer weltweiten Gastro-Flotte, die heute sein langjähriger Küchenchef Christophe Muller steuert.

Bocuse selbst stand schon seit Jahren nicht mehr am Herd in Collonges, was eigentlich den Regeln des Guide Michelin widerspricht. Auf die Frage, wer koche, wenn er nicht zu Hause sei, gab er die legendäre Antwort: „Derselbe, der kocht,

wenn ich zu Hause bin.“ Der Michelin ließ ihm das durchgehen, der Gault-Millau nicht und stufte ihn sogar einmal – was für ein Skandal! – herab. Heute ist Gilles Reinhardt „Chef de cuisine“ in der „L'Auberge“, auch er ein Elsässer und, wie Bocuse selbst, dekoriert mit der Medaille eines „Meilleur ouvrier de France“, d. h. des besten Handwerkers Frankreichs im Fach Kochen.

Nachdem ich meinen Wagen auf dem Parkplatz vor dem Restaurant abgestellt habe, werde ich im Hof von zwei livrierten Afrikanern in Empfang genommen. Sie tragen rote Uniformen mit goldenen Knöpfen – was ein wenig an Zirkus Krone erinnert. Später wird sich einer der beiden Livrierten in einen Musikanten verwandeln und – unter dem großen Hallo einer aufgekratzten Geburtstagsgesellschaft – eine der von Bocuse gesammelten Drehorgeln betätigen. Angesichts eines Teams, das ansonsten ausschließlich aus Weißen besteht, wirkt das neokolonialistisch. Und das protzige Entree mit dem Walk of Fame der bisherigen Preisträger des „Bocuse d'Or“ könnte auch zu einem Spielcasino gehören.

All dies wirkt inszeniert und folgt einer geheimen Regie: Während sich die Geburtstagsgesellschaft schließlich am Eingang zu einer Menschtraube ansammelt, werde ich vom „Maitre d'hôtel“ zielsicher herausgeführt, obwohl ich noch gar nicht meinen Namen genannt habe. Chapeau!

Bocuse gilt, wie schon angekündigt, als Schöpfer der Nouvelle Cuisine, was allerdings falsch ist. Denn nichts hasste der Meister mehr als zisierte Miniportionen halbgarer Spei-

zen zu Maxipreisen. Er popagierte die traditionelle Lyoneser Küche, die als die beste Frankreichs gilt, mit frischen Zutaten aus regionaler Produktion und „leichten“ Soßen, die auf Fondbasis zubereitet werden.

Bocuse entfachte auch nicht unablässig ein Feuerwerk an Kreativität, auch wenn er sich durch die „Soupe VGE“, eine von einer krossen Blätterteighaube gekrönte Trüffelsuppe, die er 1975 für den damaligen Staatspräsidenten Valéry Giscard d'Estaing (VGE) erfand, unsterblich machte. Er vertraute vielmehr überlieferten Rezepten, die sich auf der Speisekarte wiederfinden: Entenleberpastete, Weinbergschnecken in Kräuterbutter, Hummersalat à la française, Hechtklößchen mit Krebssoße „Nantua“, Frikassee von der Bresse-Poularde mit Morcheln, Tournedos „Rossini“ mit Trüffelsoße „Perigoux“. Oder das berühmte, in der Kalbs- bzw. Schweinsblase gegarte Bresse-Huhn, ein vor allem nach dem Anstechen etwas unappetitlich aussehendes Gericht, das von den Obern unentwegt durchs Lokal getragen wird.

Im Internet wird allgemein davor gewarnt, dass ein Diner bei Bocuse eine äußerst sättigende Angelegenheit sei. Der Grund dafür sind die riesigen Portionen und der großzügige Gebrauch von Butter und Sahne. Dem 2016 verstorbenen Gastrokritiker Wolfram Siebeck fiel dazu der abschätzigste Begriff „Fernfahrerküche“ ein, worauf ihm Bocuse Schläge angedroht haben soll.

Allerdings stimmt es tatsächlich, dass nach der Vorspeise, einer gewaltigen Ration leicht wässrig schmeckenden Hummersalats, die Sättigungs-

grenze fast schon erreicht ist. Die Lust auf das spröde Baguettebrötchen mit ungesalzener Butter, das der Ober zusammen mit dem Gruß aus der Küche – einer unspektakulären Erbsensuppe – aufträgt, hat man da schon verloren. Im Anschluss an das Fischgericht – einer vorzüglichen, mit dünnen Kartoffelscheiben gratinierten Rotbarbe auf Rosmarin-Cremesoße – würde man gerne einen Verdauungsschnaps bestellen, doch da kommt schon der Ober mit dem Fleischgang herbeigeeilt: einem respektheischenden Rinderfilet-Turm auf dicken Kartoffelscheiben mit einer ungemain wohltschmeckenden Gänseleberscheibe, die man in dem Bewusstsein verzehrt, dass die EU diesen Leckerbissen wegen der barbarischen Mastmethoden wohl nicht mehr lange dulden wird.

Ein riesiges Doggy Bag im Tempel der französischen Küche

Jetzt steht noch das berühmte Dessertbuffet an: mit Baba au rhum, einem runden, in Rum und Zuckerwasser getränkten Hefekuchen, mit einem köstlichen Vanilleeis, für das allein sich der Besuch schon gelohnt hat, mit Oeufs à la neige, einem pochierten Eischneeberg auf Vanillesoße, sowie einem absolut unwiderstehlichen Schokoladenkuchen, den der Lyoner Chocolatier Maurice Bernachon anlässlich der Aufnahme von Paul Bocuse in die französische Ehrenlegion erfunden haben soll.

An das irgendwie zeitlose Interieur im Stile des Gelsenkirchener Barock habe ich mich mittlerweile gewöhnt. Erfreu-

lich ist, dass es bei Bocuse noch richtige Teller und richtiges Besteck und keine wild designten Porzellanskulpturen oder schwer handhabbares Schneidewerkzeug gibt. Die Weinkarte ist ein Buch und heißt wirklich so: „Le Livre des vins“. Die Preise bewegen sich zwischen erschwinglich und astronomisch. Wer in der näheren Umgebung verweilt und etwa einen Condroie, einen charaktervollen Weißen aus der seltenen Viognier-Traube, oder einen roten Crozes-Hermitage wählt, kann preislich und geschmacklich wenig falsch machen.

Bocuse lebt in seinem Restaurant fort – auf den mit seinem Schriftzug dekorierten Platztellern, auf Fotos an den Wänden, auf einem Wandfresko im Innenhof, das den großen „Chefs“ der französischen Küche gewidmet ist, von Antoine Carême bis Bocuse. Das Brimborium ist schon eine Reise wert. Doch allein wegen des Essens, dessen Qualität dem mythischen Ruf des Lokals nicht voll entspricht, würde ich der „L'Auberge“ vielleicht keinen zweiten Besuch abstaten.

Der Service ist freilich makellos und diskret. Meinem Wunsch, ein zum Fischgang serviertes Brioche-Teilchen bitte für nach Hause einzupacken, wird umgehend entsprochen. Schon nach wenigen Minuten kommt der „Maitre d'hôtel“ mit einer riesigen Papiertüte zurück, in der das Gebäck etwas verloren wirkt. „Warum denn so eine große Tüte?“, möchte ich wissen. „Das ist ein großes Restaurant“, pariert der Mann die eher scherzhaft gemeinte Frage mit einer kaum zu überhörenden Spitze. Ein Doggy Bag im Tempel der französischen Küche? Mon Dieu!

Georg Etschelt