

PAUL BOCUSE

Beim alten Meister

Stur, einfallslos: Paul Bocuse wurde oft kritisiert, auch von unserem Autor. Zeit für ein Wiedersehen

VON Wolfram Siebeck | 20. Juni 2013 - 08:00 Uhr

© Robert Pratta/Reuters



Paul Bocuse

Paul Bocuse, in diesem Jahr 87 geworden, ist ein Klassiker zu Lebzeiten. Gemessen am Design der heutigen Avantgarde, ist er ein Möbel vom Flohmarkt. Aber es könnte sein, dass er letztlich im Museum der Kochkunst endet – und nicht die Avantgarde. Er kann für sich in Anspruch nehmen, das kulinarische Frankreich authentischer zu repräsentieren als all seine Zeitgenossen: eben weil er sich seit Jahrzehnten nicht verändert hat.

In den siebziger Jahren, als sein Ruhm bis in die letzte WG strahlte, vermuteten Spötter, dieses Renommee beruhe vor allem darauf, dass sein Name in jeder Sprache leicht auszusprechen sei. Das ist natürlich ungerecht; denn Bocuse war immer ein Genie der Selbstvermarktung und ist es noch heute.

Sein Gesicht mit den harten Zügen, das an einen brutalen Renaissancefürsten erinnert (im Profil) oder an einen stolzen Bauern (en face), war jedem Küchenlehrling zwischen Chicago und Wien bekannt. Seine Kollegen respektierten ihn bedingungslos. Nicht zuletzt, weil er sie aus der Anonymität der heißen Küchen befreite, indem er die Parole ausgab, ein Küchenchef müsse auch Besitzer seines Restaurants sein. Das war revolutionär, wenn man so will, und wirtschaftlich nicht machbar. Doch es bedeutete das Ende der Duckmäuserei vor den branchenfremden Eigentümern der großen Restaurants. Es war ein Akt der Befreiung.

In den folgenden 30 Jahren veränderte sich das Gesicht der Spitzengastronomie dementsprechend. Die Kundschaft nannte nicht mehr Restaurants als Ziel ihrer Fressreisen,

sondern die Namen der Köche. So wurden sie alle berühmt: Chapel, Pic, Haerberlin, Vergé, Outhier, Barrier, und mit dem großen Paul als Wortführer nannten sie sich die Bande à Bocuse. Bezeichnenderweise war kein Koch aus Paris dabei. Das zeugte von der Macht des Paul Bocuse. Er ist ein Regionalist reinsten Wassers. (In seinem Fall ist es das Wasser der Saône, die unterhalb seines Hauses entlangfließt.)

Begonnen hat er sein Leben als Cuisinier mit einer Lehrzeit bei dem legendären Fernand Point. Dessen Restaurant, die Pyramide in Vienne, war der Rammbock, mit dem die ehrwürdige Küche des Auguste Escoffier nach fünf Jahrzehnten vom Thron gestoßen wurde. Escoffier hatte als Kompagnon von Caesar Ritz die Grandhotels des 19. Jahrhunderts illuminiert. Das war die Pferdekutschenzeit, wie sie Manet gemalt und Proust beschrieben hat. Bocuse und alle, die zu seiner Bande gehörten, waren Schüler von Point und verbreiteten den neuen Stil auf ihren Speisekarten.

Was damals so neu war, wirkt angesichts heutiger Küchenmoden nicht sonderlich revolutionär. Ein bisschen weniger Mehl, ein paar Pfund Butter mehr, Fische wurden unter Salz begraben, Rehrücken nicht mehr gespickt. Das war es auch schon.

Als zur gleichen Zeit, aber aus einer anderen Ecke Frankreichs, die Nouvelle Cuisine am Horizont erschien, wurde sie ebenso großzügig wie ungerechtfertigt den Köchen um Bocuse zugeschlagen. Vor allem im Ausland, wo Bocuse inzwischen zum größten Koch aller Zeiten ausgerufen wurde (der leicht aussprechbare Name?), sah man in ihm den Erneuerer der Feinschmeckerküche. Jungköche aus allen Ländern drängten sich um seinen Herd. Unter ihnen auch Eckart Witzigmann, der seinen Lehrmeister kopieren sollte, indem er seinerseits im und um das gerade eröffnete Münchner Tantris seine eigene Bande rekrutierte.

Darin besteht das Verdienst großer Köche, dass sie ihr Wissen und ihr Können weitergeben an junge Nachfolger und somit stilbildend wirken. In dieser Hinsicht war Bocuse meisterhaft.

Zeitgenossen hatten eher den Eindruck, als liege die Meisterschaft des Kochs aus Lyon im Geschäftlichen, insbesondere in der Eigenreklame. Schon in den frühen Siebzigern besaß er ein Restaurant in Tokio. Ich habe damals dort gegessen und fand's abscheulich. Er wohl auch, denn er nannte die Kneipe schlicht Bistro B.

Mit seinem Namen eroberte er als Nächstes die Regale besserer Warenhäuser mit Konserven. Das empörte den deutschen Küchenchef Lothar Eiermann vom Schloßhotel Friedrichsruhe derart, dass er Bocuse in einem offenen Brief zur Kenntnis brachte, was er von ihm hielt, worauf ihn der Meister ebenso öffentlich als "Arschloch" betitelte. Wie es aussieht, liegt ihm die bäuerliche Ruppigkeit mehr als die Attitüde eines Renaissancesfürsten. Ich habe ihn erlebt, wie er eines frühen Morgens im Lyoner Großmarkt, in dessen Café er sich mit seinen Kollegen Chapel, Blanc und Troisgros zu treffen pflegte, die renommierte Käsehändlerin Madame Richard (La Reine de Marcellin)

dafür bezahlte, dass sie mit gerafften Röcken auf einem der kleinen Tische tanzte. Wie viel er sich den derben Spaß hat kosten lassen, konnte ich von meinem Platz nicht erkennen.

Bocuse und die Frauen, das war mehrmals ein öffentliches Thema. Dazu gehört, dass er ganz unverhohlen bekannt hat, mit drei Frauen zu leben, was Franzosen bekanntlich nicht sonderlich empört. Dagegen hat er es mit einem Interview geschafft, Frankreichs Feministinnen auf die Barrikaden zu treiben, als er behauptete, Frauen könnten nicht kochen, weil ihnen dazu die Fantasie und die Kühnheit fehlten. Außerdem entweichten sie die Toque, die hohe, phallische Mütze der Küchenchefs, wenn sie sich diese Tiara der kochenden Männer aufsetzten.

Es ist typisch für Paul Bocuse, dass über seine geschäftlichen Tätigkeiten (er betreibt auch ein Restaurant in der Disney World in Florida, wo die Besucher täglich an die 3000 Hühner verdauen, sowie allein in Lyon fünf Brasserien) mehr gesprochen wird als über seine Leistungen als Koch. Die sind nicht einmal so schlecht, wie sie von seinen Kritikern (auch von mir) im Laufe der Jahre beurteilt wurden.

Die Franzosen betrachten die Küche der Region Lyon als Wiege der Grande Cuisine. Und zu dieser Küche bekannte sich Bocuse immer wieder glaubwürdig. Die Mütter von Lyon lobt er bei jeder Gelegenheit als seine Vorbilder. Gemeint ist damit die Mère Brazier, ein Drei-Sterne-Restaurant der fünfziger Jahre, bei dessen Chefin der junge Paul zum Beispiel gelernt hat, wie man ein Huhn "in Halbtrauer" versetzt (mit schwarzen Trüffeln). Doch diese Frauenküche (Madame Brazière hatte noch ein Restaurant mit zwei Sternen und mindestens ein Dutzend Kolleginnen) ist aus Lyon verschwunden, weil sich die Köchinnen sagten: Schlecht bezahlt werden wir überall, ohne dafür so schwer arbeiten zu müssen.

Deshalb sind ein paar traditionelle und einzigartige Gerichte der Lyonnaiser Küche verschwunden, und deshalb hält Bocuse ebenso zäh wie lustvoll an dieser Küche fest. Diese Sturheit, die meine Kollegen und ich dem Superkoch nicht durchgehen lassen wollten, sieht heute angesichts der hektischen Produktion von immer neuen Moden und immer exaltierteren Kreationen gar nicht mehr so rückständig aus. Denn dass die Hektik der Erneuerungen bei den Spitzenköchen zu L'art pour l'art geworden ist, zum ermüdenden Rennen um die größte Originalität beim Erbsenzählen, das ahnen sogar die hartnäckigsten Avantgardisten.

Ob es wirklich ein Verdienst ist, nicht dazuzugehören wie Bocuse, lässt sich am besten an Ort und Stelle erkunden. Deshalb nahmen wir in Lyon ein Taxi und fuhren die rund 20 Kilometer nach Collonges-au-Mont-d'Or. Davon führen 17 Kilometer durch eine wenig attraktive Industrievorstadt, bis endlich der Fluss auftaucht, der in manchen Jahren bis ins famose Restaurant steigt.

"Paul Bocuse" steht in großen Buchstaben auf dem Dach, und wer den heiligen Ort zum ersten Mal erblickt, wird nur dann nicht geschockt sein, wenn er an die Tätowierungen bulliger Motorradfahrer gewöhnt ist. Das bunte Haus ist von den Schindeln bis zum

Parterre bemalt wie die Gasthöfe in Oberammergau. Nur dass die Motive hier nicht tiefkatholisch sind, sondern hochkulinärisch.

Das Wirken eines nicht ungeschickten Lüftmalers kommt im Innenhof des Ausflugslokals großartig zur Geltung durch acht überlebensgroße Wandmalereien, welche die Geschichte der Lyonnaiser Kochkunst seit Fernand Point illustrieren.

An der Eingangstür ein Türsteher in der Uniform eines Zirkusangestellten, das Erste, was man sieht, wenn der Livrierte die Tür aufreißt, ist noch einmal Paul Bocuse, diesmal in Öl und natürlich überlebensgroß. Der Restaurantdirektor (er heißt Monsieur Pipala) führt uns zu unserem Tisch. Der ist rund, wie sich das für die gehobene Gastronomie gehört, hier im Hauptraum hängt kein Bild des großen Meisters. An den anderen Tischen, die im Laufe des Dejeuner alle besetzt werden, sitzen überwiegend Franzosen, gut genährter Mittelstand; nur einen Japaner sehe ich, der eifrig fotografiert.

Da wird auch schon das unvermeidliche Brot vor uns abgestellt, und der Unterschied zur deutschen Spitzenküche könnte drastischer nicht sein: Anstelle von mehreren Brötchensorten plus Grau- und Schwarzbrot enthält der Lyonnaiser Brotkorb nur ein rustikales Brötchen, welches den leichtsinnigen Esser zwingt, anschließend in die HNO-Abteilung eines Spitals zu eilen, um die in Fetzen herabhängende Gaumentapete reparieren zu lassen.

Die gleiche Schockbehandlung kenne ich aus anderen Drei-Sterne-Restaurants in Frankreich. Wahrscheinlich handelt es sich um eine interprofessionelle Abmachung nach dem Motto: Die Leute sollen sich nicht am Brot satt essen, sondern an Jakobsmuscheln. Immerhin gönnt uns der Meister zwei Appetitmacher. Als Erstes eine fade Kürbissuppe, wie sie in dieser Minute in tausend Restaurants serviert wird. Dazu gab es ein wunderbares, altmodisches Gebäck, ein Brandteig-Brötchen, wie es kein Patissier mehr herstellt in unserer Vollkorn-Epoche. Diesem Gruß aus der Küche folgte ein Klassiker der Haute Cuisine: gebratene Foie gras auf einer Polenta-Unterlage. Sie ist nicht größer als eine Minifrikadelle, perfekt gebraten und wegen ihrer köstlichen Apfelsirupsauce unwiderstehlich.

Ein Glas Süßwein von der Loire als Zugabe beendete das Vorspiel, und wie nach dem Stimmen der Instrumente begann danach der erste Akt der großen Oper. Der bestand wie üblich aus jener Suppe, die Besucher in Scharen aus Übersee an die Ufer der Saône lockt, La Soupe VGE. Das sind die Initialen des damaligen Staatspräsidenten Valéry Giscard d'Estaing, der als französischer Staatsoberhaupt in die Geschichte eingehen wird, weil er einen Koch in die Ehrenlegion aufnahm. Und damit die Kochkunst offiziell ehrte. An jenem Tag im Jahr 1975 kochte Bocuse seine initialisierte Suppe persönlich im Élysée-Palast zum ersten Mal.

Man muss diesen Akt als den Höhepunkt im Leben des Paul Bocuse ansehen. Seither serviert er die Suppe Tag für Tag in seinem Restaurant und legt den Gästen, die sie

bestellen, dazu eine ausführliche Dokumentation auf den Tisch. Ihr Zentrum ist das Foto der illustren Tischgesellschaft, die im Élysée zusammengekommen war, um einen der Ihren so großartig geehrt zu erleben. Und egal, wie viel Eitelkeit dabei im Spiel sein mag – man muss sich die Zeremonie nur im Berliner Schloss Bellevue oder im Kanzleramt vorstellen, um den Abgrund an Savoir-vivre zu erkennen, der uns von unseren französischen Nachbarn trennt. In Paris saßen außer dem Staatspräsidenten nur Spitzenköche am Tisch, also die besten Luxushandwerker des Landes. Keine Banker, keine Autobauer, keine Minister, und man kann sicher sein, dass Giscard d'Estaing wusste, worüber er sich mit Drei-Sterne-Köchen unterhalten konnte. Welchem deutschen Politiker würde man das zutrauen?

Die Suppe enthält winzig kleine Gemüsepartikel, ebenso kleine Stücke von der Rinderzunge und einer Foie gras sowie dünn geschnittene schwarze Trüffelscheiben. In einer feuerfesten Form, aufgegossen mit einer konzentrierten Rinderbrühe und mit einem Deckel aus rohem Blätterteig verschlossen, wird die 1-Person-Suppenschüssel 18 Minuten bei 220 °C im Ofen erhitzt.

Der Gast schlägt den knusprig braunen Deckel ein und hofft auf die ausströmende Duftwolke. Als Nächstes verbrennt er sich das Maul, muss aber feststellen, dass sie wirklich großartig schmeckt, die berühmte Suppe VGE. (Ein gutes Trüffeljahr vorausgesetzt. Die Trüffelernte wird immer schlechter, dank der Herbizide der Bauern und Winzer.)

Als Bocuse an unseren Tisch kam, unterhielten wir uns über die Malaisen des Alters. Man merkte ihm an, dass das Leben ihn mehr mitgenommen hat als mich (wir sind fast gleichaltrig). Er wirkte tatsächlich nicht sehr fit, und sein Machismo war einer fast rührenden Freundlichkeit gewichen, welche von dem gekräuselten Grauhaar unterstrichen wurde, das seine einstmals straff gekämmten dunklen Strähnen ersetzt hat. Seine Köche ließen ihm wenig Zeit zum Plaudern; die Kellner brachten den Zwischengang.

Dabei triumphierte wiederum die Klassik. Barbara, meine Gefährtin, wurde mit einem Krebsgratin konfrontiert, wie es in Lyon schon vor dem letzten Krieg serviert wurde: ohne Panzer in einer dicken Sahnesauce, die nach der Stadt Nantua benannt ist.

Mein Fischgang war nicht weniger nostalgisch. Da lag ein großer Hechtkloß, ebenfalls in der rosafarbenen Sahnesauce Nantua: Regionaler ging's nicht; vor einem halben Jahrhundert verkörperten im Burgund Krebschwänze in einer aus den Schalen der Krebse gezogenen rosa Sahnesauce das Schlemmen auf großbürgerlichem Niveau, wie heute in Berlin die elenden an der Haut gebratenen Zanderfilets. Hechtklöße waren auf Ostfrankreich beschränkt. Meiner war faustgroß und comme il faut. Das heißt, er besaß den richtigen Grad von Lockerheit, sodass er nicht zerfiel, wenn man ihn anschnitt, und hatte den spezifischen eleganten Eigengeschmack, den kein anderer Fisch zustande bringt. Ich aß ihn mit Vergnügen und war satt.

Aber ich hatte noch ein Hauptgericht bestellt, nämlich Kalbsbries. Und das wurde mir bald gebracht, weil es bei Bocuse keine langen Wartezeiten zwischen den Gängen gibt. Was es ebenfalls nicht gibt, wie ich mit großer Befriedigung feststellte, waren Designerteller, also keine dreieckigen, ovalen oder länglich-schmalen Teller in Schwarz, Grau oder sonstigen Farben, sondern ein spießiges Rokokomuster.

Wo es dreisternemäßig zugehen soll, darf jedoch nicht passieren, was jetzt geschah: Mein Kalbsbries (*ris de veau*) lag in einer hellrosa Krebsauce vom Stamme Nantua. Also wieder Sahne, und wieder unendlich viele kleine Krebschwänze. Vor dieser Wiederholung hätte mich der Oberkellner, der die Bestellung aufnahm, warnen müssen.

Mir taten die Krebse leid, die ich an diesem sonnigen Herbsttag an der Saône vernichtete, mir tat mein Magen leid, der mit den Sahnemengen fertigwerden musste, und mir tat sogar Bocuse leid, dessen Personal nicht auf dem Niveau agierte, das seinem Ruf entsprochen hätte.

Barbara hatte Glück. Sie hatte eine Taube bestellt. Es war ein ziemlich großer Vogel, er war einfach am Spieß gebraten und absolut köstlich. Die Vorstellung, was ein Kreativbolzen daraus gemacht hätte, um den Applaus der Fortschrittspartei zu hören, war nicht erheiternd. Das war auch das kleine Kartoffelgratin nicht, welches anstatt mit Butter und/oder Sahne in einer Bechamel gegart war. Da fand ich die Nostalgie doch zu weit getrieben; denn es schmeckte wie Kohlrabi.

Da wir die Käseplatte der Madame Richard ablehnten ("Wegen Überfüllung geschlossen"), baute die Mannschaft um uns herum an mehreren Tischchen eine Dessertauswahl auf, deren Bistro-Niveau zwar vorbildlich die bäuerische Tradition des Landes widerspiegelte, aber als Nachfolge für hunderttausend Krebse in Sahnensauce nicht sehr verlockend war. Also begnügte ich mich mit einem Schnee-Ei.

Das war so groß wie zwei Hechtklöße und schwamm in einer Vanillesauce, während Barbara sich ein wenig mit zwei Eissorten beschäftigte.

Als an den Nachbartischen noch pralle Schweinsblasen aufgestochen wurden, in denen getrüffeltes Bresse-Hühner (*en demi-deuil*) gegart werden, stolperten wir, Trinkgelder verteilend, am Livrierten vorbei zum Taxi, um in den nächsten 20 Minuten hören zu müssen, welch segensreichen Einfluss die Deutschen seit Karl dem Großen auf die Finanzen der Stadt Lyon gehabt haben.

COPYRIGHT: ZEIT ONLINE

ADRESSE: <http://www.zeit.de/2013/26/sternekoch-siebeck-paul-bocuse-restaurant>