

Die große deutsche Küche. Formen des Eßverhaltens seit den siebziger Jahren.

Karl Möckl

Gutes Essen und Trinken gilt landläufig oft noch als eine Frage des Luxus, den sich nur Reiche leisten können. Aber Luxus kann vieles sein. Es kommt auf den Maßstab an. Wenn Geschmack eine Tugend ist und Kochkunst raffinierte Einfachheit der Gerichte nicht ausschließt, dann ist das Gute auch das Gesunde. Der kulinarische Aufbruch in Deutschland seit den siebziger Jahren hat seine Wurzeln und ist eingebettet in europäische Verbindungslinien. Es empfiehlt sich, zunächst einen Blick auf die Grundlagen zu werfen.

I.

"Niemand ist in seinen Berechnungen so genau wie die Wilden, die Bauern und die Provinzler; wenn sie vom Gedanken zur Wirklichkeit kommen, ist daher alles schon fertig", schrieb Honoré de Balzac. Das grenzenlose Mißtrauen gegenüber der Theorie, das in der Genauigkeit der Berechnung zum Ausdruck kommt, läßt so den genialen Einfall, die kreative Idee Wirklichkeit werden. Der Künstler am Herd, auch der Interpret, der Komponist geben dem Genuß des flüchtigen Augenblicks Ausdruck. Es vollzieht sich der Übergang von der Nahrungsaufnahme zum Speisen, von der Essenzzubereitung zur Kochkunst, vom Geräusch zur Musik - von der Natur zur Kultur. Um den Eindruck der Beliebigkeit zu vermeiden, verbindet sich das Allgemeingültige mit der Individualität, dem Unverwechselbaren des Herkommens, des Regionalen.

Essen und Trinken gehören zu den anthropologischen Konstanten, weil sie das Leben erhalten; sie fordern aber auch durch den Antrieb ständiger Erfahrung das Bewußtsein immer wieder heraus und stellen es auf die Probe. Die Dynamik dieses kulturgeschichtlichen Phänomens ist vielfach untersucht worden. Der französische Anthropologe Claude Lévi-Strauss geht in seiner Abhandlung "Le triangle culinaire - das kulinarische Dreieck" der Erscheinung auf den Grund. Bedeutsam ist für Lévi-Strauss das Verhältnis von geräuchert - gebraten - gesotten. Ursprünglich geschieht das Braten ohne Vermittlung durch die bloße

Wirkung des Feuers auf die Nahrung. Räuchern erfordert bereits eine Technik. Die Einwirkung des Feuers auf die Nahrung wird bei Verringerung der Luftzufuhr verlangsamt. In den Anfängen bediente man sich dazu eines Rostes. Die gesottene Nahrung dagegen bedarf zu ihrer Herstellung einer zweifachen Vermittlung, durch einen Behälter, der ein Kulturgegenstand ist, und durch Wasser, das zusammen mit der Nahrung in den Behälter gegeben wird.

Das Gebratene steht in diesem Sinne noch auf der Seite der Natur, das Gesottene dagegen auf jener der Kultur. Die Schöpfungen der Kultur bedingen eine Vermittlung zwischen Mensch und Welt. Auch das Kochen ist ein Akt der Kultur, da in einem Behälter durch das eine Element der physischen Welt, das Wasser, eine Vermittlung zwischen der Nahrung, die der Mensch aufnimmt, und dem anderen Element der physischen Welt, dem Feuer, zustande kommt. Es versteht sich von selbst, daß mit diesen Entwicklungen auch die Entfaltung der Kochkultur und der Eßkultur grundgelegt wurde. Rezepte gehörten und gehören oft noch zu den in kultischen Formen gehüteten Geheimnissen. Die Veränderungen der Kochkunst stehen in einer wesentlichen Beziehung zur Entwicklung der Küchengeräte. In der Mythologie und in der Symbolik der Völker und Kulturen ist die Wechselwirkung zwischen Natur und Kultur auf dem Gebiet des Essens festzustellen. Die Ursprünglichkeit der Antriebskräfte ist Triebfeder zur Entfaltung der Zivilisation.

Fatalerweise sind Essen und Trinken gerade bei wachsender Verfeinerung immer der Gefahr des Exzesses ausgesetzt. Der Heilige Augustinus läßt Sünde dort beginnen, wo Genuß anstelle der Notwendigkeit zum Zweck des Handelns wird. Auch wenn man den Weg der christlichen Ethik nicht beschreitet, wird man zugeben, daß Begehren und Sinnenlust überstarke Kräfte sind, die einer Kontrolle, einer Moderierung bedürfen. Der Feinschmecker stimmt hier ohne Bedenken zu, da für ihn Mechanismen der Askese und Diätetik nicht nur die richtige Verwendung der Lüste regeln, sondern notwendig sind, um den sich steigenden Genuß zu rechtfertigen. Der Weltmann und wissenschaftliche Kenner der Tafelfreuden Eugen von Vaerst bemerkte um die Mitte des vorigen Jahrhunderts: "Der Gourmand, der immerzu gleichstarker Trinker ist, wird meist ein Opfer der Gicht und des Podagra; der Gourmet, der nur ausnahmsweise gegen das Maß sündigt, schadet oft seiner Gesundheit mehr als der Gourmand; denn dieser hat meist eine robuste Natur; jener ist schwächlich, nervös und endigt oft mit vollkommener Blasiertheit des Geschmacks, denn seine Gelüste waren

launenhaft, ohne geistige Herrschaft. Der Gastrosoph wird, indem er Theorie und Praxis mit überlegenem Geist verbindet, mit Gesundheit alt werden. Ja, dies ist zugleich seine eigenste Aufgabe: gesund bleiben und alt werden in der angenehmsten Weise, mit täglichem Genuß der wohlschmeckendsten Speisen und Getränke, in der schönsten Form". Der wahre Gourmet hat also weniger die Tugend im Auge, vielmehr die Gesundheit, da er weiß, daß ein langes Leben erforderlich ist, um alle Höhen des Genusses erklimmen zu können. Kochkunst, die diesen Namen verdient, berücksichtigt diese menschlichen Gegebenheiten. Die große Küche entfaltet sich erst in der Wechselwirkung von Verzicht und Raffinement und bewegt sich so von Gipfel zu Gipfel ihrer Leistung.

II.

Kochkunst, kulinarisches Streben und kulturelle Entwicklung verbinden sich auf das engste. Die geschichtlichen Abläufe sind nicht gleichförmig. Die nationalen Unterschiede, die regionalen Gegebenheiten und die politischen Einflüsse spielen eine erhebliche Rolle.

Der mittelalterlichen Küche galt die Suppe als Höhepunkt der Feinschmeckerei und als Abschluß eines festlichen Mahls. Erst die Renaissance des 15. u. 16. Jahrhunderts mit ihrer Hinwendung zum Diesseits und zur Sinnenfreude bescherte der Kochkunst das Niveau der großen Küche. In Europa wurde neben Italien bald Frankreich führend. Kein Geringerer als der französische Philosoph Michel de Montaigne begründete nach einer Italienreise den bis heute anhaltenden Disput zwischen den Anhängern der französischen und jenen der italienischen Küche. Es war die Geburtsstunde des Raisonnements über die Kunst des Kochens. Die Päpste der Gastronomiekritik üben seither Einfluß auf die feine Lebensart, können hoffnungsvolle Talente in der Küche aufbauen, aber auch vernichten.

Sofern es sie überhaupt gegeben hatte, war von einer deutschen Küche in diesen lichten Gefilden nicht die Rede. Der gastronomische Ruf der Deutschen war seit Tacitus denkbar schlecht. Er bezeichnete die Speisen der Germanen als "roh und gemein". Immerhin erkannten wache Zeitgenossen die Mängel. So beklagte der Kunsthistoriker, Gastrosoph, Wissenschaftler und Volkspädagoge Karl Friedrich von Rumohr in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts bei den Deutschen "jene barbarische Neigung zur Völlerei, welche einer notgedrungenen Mäßigung

noch immer nicht gänzlich gewichen ist". Der schon genannte Eugen von Vaerst beschreibt die Wurzel des Übels: "Wer in Deutschland ein Kochbuch schreiben will, der muß damit anfangen, den Töpfer zu lehren, den Herd zu bauen, damit er nicht bloß Feuer von unten oder oben, sondern auch beides zugleich haben könne; er muß den Fleischer lehren, das Fleisch zu hacken, und vor allen Dingen den Bäcker, das Brot zu backen...". Fürwahr eine vernichtende Kritik! Sie unterstreicht das Beispiel der Spinatzubereitung: "In einigen Gegenden ist der Mißbrauch eingerissen, den Spinat in Wasser abzusieden, das Wasser alsdann wegzuschütten, um endlich durch Hacken und durch Dämpfen in Butter oder Fleischbrühe ein Gemüse daraus zu bereiten. Man gibt ihm, also zugerichtet, auch wohl durch Zwiebeln, einen ganz neuen und fremdartigen Geschmack, und bindet ihn mit abgerührtem Mehle, mit Semmelbrösel oder mit ähnlichem. Nichts kann wohl vernunftswidriger sein als diese Art der Zurichtung".

Die fette und schwere Küche ist die Küche des arrivierten Bürgertums. Sonst waren der Erziehung zum guten Kochen Grenzen gesetzt, da bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts Deutschland noch von Hungersnöten heimgesucht wurde. Jene, die es sich leisten konnten, huldigten dem französischen Vorbild. Trotz der uneinsichtig ausgetragenen deutsch-französischen Erbfeindschaft speisten auch im Zweiten Deutschen Kaiserreich Adel, Fürsten, Geistlichkeit und Diplomaten auf französische Art. Es gehörte zum guten Ton, daß jedes anspruchsvolle Diner französischen Richtlinien folgte. Die Speisekarten waren in der Küchenfachsprache Französisch geschrieben. Als 1913 Kaiser Wilhelm II. sein Passagierschiff "Imperator" vom Stapel ließ, holte er zum Festbankett keinen Geringeren als den Großmeister der französischen Küche Auguste Escoffier und stellte sich mit ihm bildlich auf die gleiche Stufe, als er sagte: "Wir sind beide Kaiser - ich Kaiser aller Deutschen, Sie Kaiser aller Köche".

Große Küche war *grande cuisine française* oder schlichtweg *haute cuisine*. Jede Erneuerung der deutschen Küche mußte sich in französischen Traditionen bewegen. Diese Aufgabe stellte sich in den zwanziger Jahren der Rheinländer Alfred Walterspiel, der deutsche Fernand Point. Walterspiel fühlte sich dem Vorbild Escoffier verbunden. "Der Faden, der durch mein Werk geht, ist höchste gastronomische Schule aus Frankreich", so schreibt er in seinen Erinnerungen. Dabei blieb er aber nicht stehen, sondern gestaltete zum ersten Mal große deutsche Küche in eleganter Einfachheit im Rahmen der klassischen Strenge seiner Restaurantkultur. In den letzten Jahren nehmen deutsche Küchenchefs die

Traditionen Walterspiels wieder auf. In Frankreich waren die Entwicklungslinien zur berühmten Vergangenheit nicht abgerissen. Dafür sorgte vor allem Points bedeutender Schüler Paul Bocuse.

Die zwanziger Jahre, die golden twenties, brachten jene Atmosphäre und jenes kulturelle Flair, die für das Gedeihen einer großen Küche notwendig sind. Walterspiel kreierte in seinen Restaurants im Hotel Adlon in Berlin und dann im Hotel Vier Jahreszeiten in München jene deutsche Küche, die sich inmitten einer Leichtigkeit des Lebens durch die Schwere hoher Kunst auszeichnete. Die Ahnung von den Grenzen und der Unzulänglichkeit menschlicher Zivilisation ermöglichte jene Haltung der Gelassenheit und Gleichmütigkeit, die den Sinn für das Feine und Beste zur Charaktereigenschaft, zur Lebenshaltung entwickelte.

Erst Alfred Walterspiel formte aus der deutschen Küche eine große Küche. Um die herrschende Begriffsverwirrung nicht zu steigern, soll einiges zur Klärung gesagt werden. Die klassische Küche ist französisch geprägt. Die französischen Meisterköche waren das große Vorbild und ihre Restaurants das Mekka für jene, die lernen wollten - und diese taten und tun es vielfach ohne Lohn. Die klassische Küche setzt sich aus jenen Gerichten und Zubereitungsarten zusammen, die sich über Jahrzehnte, ja Jahrhunderte bewährt haben und deren Kenntnis für die hohe Schule der Kochkunst unabdingbar wurde. Jeder ambitionierte Küchenmeister strebt danach, durch ein Rezept, die Komposition einer Soße einen Beitrag zur klassischen Küche zu leisten. Mit der Namensgebung wird der Platz im Kanon der klassischen Gerichte gesichert. Es geht also nicht um Originalität um ihrer selbst willen. Die Auswüchse einer mißverstandenen cuisine minceur oder einer übertriebenen cuisine naturelle sind beredte Beispiele. Man könnte in Abwandlung des bekannten Wortes T.S. Eliots sagen, daß ein absolut originelles Gericht ein absolut schlechtes Gericht ist. Die klassische Küche ist das Fundament der großen Küche. Jede klassische Küche ist große Küche, aber die große Küche reicht über die klassische Küche hinaus. Jedes Gericht der bürgerlichen oder der Regionalküche kann in die große Küche aufgenommen werden, wenn die Produktwahl, die Zubereitungsart und die Präsentation den Anforderungen der großen Küche entsprechen, wenn der Dreiklang der Sinne Geschmack, Gesicht und Geruch zur höchsten Harmonie geführt werden. Das Medium der großen Küche ist für die Meisterköche der immerwährende Quell, einen Beitrag zur klassischen Küche zu leisten und in einem ständigen Prozeß der kreativen Phantasie neue Gerichte zu schaffen.

Die klassische Küche ist eine objektive Wissenschaft und bietet das Repertoire für die Ausbildung zum großen Küchenchef. Nur durch sie wird jene Genauigkeit und Professionalität, jene präzise Sprache im Beherrschen der Namen und Rezepte vermittelt, die allein die Möglichkeit eröffnen, Kochen zu großer Küche werden zu lassen. Ob es sich um Seezungenfilet Adrienne, Seezungenfilet Yvette, Kalbsrücken Orloff, Fasan Souwaroff, Rinderfilet Richelieu, Coulibiac, Crème Vichyssoise, Bayerische Crème oder Bayerische Crème Rothschild handelt, die hohe Schule der Kochkunst legte genau fest, worum es sich handelt - und um nichts anderes kann es sich handeln, wenn jene Namen genannt werden. Für den Fachmann und den Kenner ist es die Stenografie der Küchensprache.

Um einem weitverbreiteten Irrtum vorzubeugen, die klassische Küche sei ein Mixtum Kompositum, ist zu betonen, daß gerade bei ihr die Einzelprodukte nach sich selbst schmecken müssen und nach sonst nichts. Schon im vorigen Jahrhundert stellte Rumohr die allgemeine Forderung auf. "Entwickle aus jedem eßbaren Dinge, was dessen natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist". Die Vermählung der Bestandteile des Gerichtes erfolgt auf der Zunge des Essers. Beabsichtigt der Küchenchef den Zusammenklang von vorneherein, so wählt er eine andere Präsentation des Gerichtes, so die Form des Kuchens oder der Pastete. Die Zubereitung hat diesen Zielen uneingeschränkt zu dienen. Feine Fischfilets werden über Dampf gegart, um ihre Saftigkeit zu erhalten. Die Verwendung des Schweinenetzes und das Einrollen von Speisen in Wirsing- bzw. Weißkrautblätter dient dazu, eine Konzentration der Aromen zu fördern und ein Austrocknen beim Braten zu verhindern.

Ihre Verehrer und die Kenner rechnen die klassische Küche zu den schönen Künsten wie Malerei und Bildhauerkunst. Planung und Vorbereitung des Menüs als Komposition von Farbe, Geschmack und Konsistenz geschehen nach künstlerischen Vorgaben. Die Präsentation auf dem Teller im gastlichen Rahmen erfordert Eleganz der Darbietung und ist unabdingbar für die klassische Küche und für die große Küche. Ständig beobachten wir kreative Anstöße in der Tafelkultur, so die neue Romantik und die dezente Sachlichkeit oder die Eat Art des Nouveau Réalisme des Daniel Spoerri. Nur so ist jene Kunst möglich, die Augen und Gaumen in gleicher Weise entzückt. Genaue Zubereitung und makelloser Service sind nicht Snobismus, sondern wurden aus Achtung vor den Speisen entwickelt.

Die große Küche ist von der klassischen Küche abhängig. Beide stehen in Wechselwirkung zur regionalen Küche. Letztere ist traditionell gute Küche. Bis zum Zeitalter des Kühlschranks und der Tiefkühltruhe war die regionale Küche schon aus technischen Gründen eine Notwendigkeit. Die Cuisine du Marché propagiert sie wieder, da die Frische der Produkte, ihr Wohlgeschmack und das breitgefächerte Angebot Voraussetzungen nicht nur der großen, sondern schon der guten Küche sind. Dem widerspricht nicht, daß Edelprodukte, die der klassischen Küche eigen sind, in jede Küche, die den Anspruch erhebt, groß zu sein, Eingang finden. Abzugrenzen ist die von Standardisierung sowie von Zeit- und Raumlosigkeit geprägte internationale Küche, die nur durch Kühlsysteme, Konservierung, Verkehrstechnik und modische Geschmackstrends existieren kann. Fastfood muß aber nicht schlecht sein.

Die große Küche bietet die Möglichkeit, durch die hohe Präzision und Professionalität der klassischen Küche und ihren Kenntnisreichtum nicht nur die regionale Küche in ihrer Unverfälschtheit wieder zur Geltung zu bringen, sondern gibt darüber hinaus dem phantasiebegabten und kreativen Küchenchef die Möglichkeit, die klassische Küche lebendig zu gestalten. Die Regionen und Nationen leben in ihrer kulturellen Eigenart davon.

III.

Nach 1945 war die große Zeit Alfred Walterspiels vorbei. Er blieb eine Einzelerscheinung. Die Gründe liegen auf der Hand und werden in anderen Beiträgen behandelt.

Die fünfziger Jahre waren die Jahre der Sättigung. Es galt das Trauma des Hungers der endenden vierziger Jahre zu überwinden. Wie die Kultur in Deutschland in den wilden Sechzigern, den fabulous sixties, den swinging sixties, den années 60, in den Jahren der beat-generation und der alternative society, dem between age oder der decade of young rebels nach ihrer Identität suchte, so war die Küche bis zu Beginn der siebziger Jahre ohne Profil von einer Internationalisierung der Produkte und des Geschmacks geprägt. Die kulinarisch nicht belasteten Amerikaner nannten die Deutschen verächtlich "krauts". Sie brachten ihnen die Konserve als Dosenfleisch, Dosenpfirsich, Dosenananas, Dosengemüse, dann Curry als Vorgänger des grünen Pfeffers und Ketchup,

Pommes frites, aus einer Barbecue-Mentalität das Steak und in österreichischer Verfremdung das Grillhähnchen. Es war die Zeit der Hobbyköche, der Grillparties, der Snackbars und Imbißstuben, der Pizzaschnitten, der Spaghetti und der Balkanspezialitäten als Straßenkost. "Ausländisch mußte es sein, exotisch und teuer", wie Kritiker schrieben. Die Ansprüche eines Restaurants erschöpften sich im Flambieren – bei höchsten Ansprüchen gingen die Lichter aus –, ob es paßte oder nicht. Zum Essen gab es süßen Wein, der möglichst ein Durchschnitt zu sein hatte, ohne Geschmack nach Gegend, Lage oder Rebsorte. Mit Trauer erinnerte sich der Feinschmecker an die Zeiten des 19. Jahrhunderts, als in den besten Restaurants Europas der einfache Weißwein ein französischer oder italienischer Wein und der gute Weißwein immer ein Wein aus deutschen Lagen war.

Daneben bestanden die regionalen Gerichte fort, allerdings in der Tradition der "Nährmittel", der "Fettrationen" mit Sättigungsbeilagen. So geißelte Erich Kästner: "Das schlimmste am Heimweh war das Bild vom fetten Grünkohl mit Pinkel (Bremer Art) und von einem glibberigen Eisbein mit Sauerkraut und Erbspüree. Selbst die bürgerliche deutsche Küche erreichte unter kulinarischen Gesichtspunkten ein Niveau, von dem aus es nur noch aufwärts gehen konnte". Eine Erneuerung der deutschen Küche, geschweige denn der großen deutschen Küche aus eigener Kraft erwartete kaum jemand. Der Weg zum natürlichen Kochen und zum trockenen Wein war weit. Wenn überhaupt, konnte auch der zweite kulinarische Aufbruch in Deutschland nur von außen kommen. Die französische Küche war von Marie Antoine Carême, Auguste Escoffier bis Fernand Point und Raymond Oliver weiter tonangebend. Vor allem Fernand Point war es, der auf klassischer Grundlage die große französische Küche der Zwischen- und Nachkriegszeit prägte. Das französische Vorbild blieb übermächtig, und das Gefühl der Überlegenheit kennzeichnet vielfach bis heute die jungen französischen Küchenchefs. Einer der kreativsten, Jacques Maximin, bezeichnete noch 1986 verächtlich die deutsche Küche als "short".

Ein Grund für die Überlegenheit mag in der Eigenart Frankreichs und seiner Bevölkerung liegen. Über Jahrhunderte hinweg ging die Erziehung der Bauern zu differenzierter Produktion und die Erziehung der Bevölkerung zu kultiviertem Essen Hand in Hand. Eine sich steigernde Kochkunst ist die unvermeidliche Konsequenz. Nun, es hatten nicht nur die Franzosen, etwa in Balthazar Grimod de la Reynière und Jean Anthelme Brillat-Savarin ihre großen Eßkritiker und Eßerzieher, sondern auch die Deutschen in den schon genannten Eugen von

Vaerst und Karl Friedrich von Rumohr. Der Unterschied aber war, daß in Frankreich die Gastrosophen und die Meisterköche einen breiten Strom der Diskussion bewirkten, während in Deutschland Vaerst und Rumohr einsame Kämpfer blieben. Die Bücher der Kochkunst und der Kochkritik erlebten in Frankreich zahlreiche Auflagen und eine ungeheure Verbreitung. Fachzeitschriften wurden gegründet, so die berühmte "L'Art Culinaire". Rumohr veröffentlichte sein Buch "Geist der Kochkunst" aus Zurückhaltung zunächst anonym und erst 1832 unter seinem Namen. Mehr als hundert Jahre später, 1966, ist dieses Werk neu aufgelegt worden. Das Interesse war gering, ein Großteil der Auflage wurde im modernen Antiquariat verramscht. Vaersts berühmtem Werk "Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel" ging es nicht viel besser. 1851 erschienen, hatte der Verleger 1918 noch nicht alle Exemplare verkauft. Dennoch veranstaltete 1922 Carl Georg von Maassen mit der Begründung, daß er in Deutschland noch nie einer Tafelfreude im Vaerstschen Sinne beigewohnt habe, eine Neuauflage. Die Hoffnung trog, denn 1975 legte Carlheinz Kramberg das Werk mit derselben Begründung erneut auf. Wie es scheint, befanden sich die deutschen Köche und der deutsche Esser auf dem Weg der Besserung.

Der grundlegende Wandel der deutschen Küche um die Mitte der siebziger Jahre ging aber nicht von der Theorie, vielmehr von einer erneuerten französischen Küche aus, der sogenannten Nouvelle Cuisine, wie sie ihr Altmeister Paul Bocuse propagierte. Die Theorie aber stammt bereits von Escoffier: "Wir werden die Vereinfachung des Anrichtens und des Servierens soweit nur irgendwie möglich weiterführen, aber gleichzeitig die Schmackhaftigkeit und den Nährwert der Gerichte auf die höchste Stufe zu bringen suchen, wobei wir jedoch danach trachten, die Speisen leichter und für den Magen leicht verdaulich zu machen. Die Kochkunst muß sich - ohne ihren Charakter als Kunst einzubüßen - zur Wissenschaft erheben und ihre Rezepte, die oft noch zu empirisch sind, einer Methode und Präzision unterwerfen, welche jeden unliebsamen Zufall ausschließt". Niemand kann es deutlicher sagen. Die Nouvelle Cuisine ist ein neuer Stil der Kochkunst. Er fordert die Frische der Produkte des Marktes und damit eine regionale Rückbesinnung. Er bedeutet eine Anpassung an die neuen kalorienbewußten Ernährungsgewohnheiten, wie sie Eugen von Vaerst in seiner Gesundheitslehre vorgeschwebt waren. Fast alle großen französischen Köche halfen diesen Stil zu verwirklichen oder ließen sich von ihm mehr oder weniger stark beeinflussen, so Michel Guérard, Jacques Manière, Raymond Tuilier, die Gebrüder Troisgros, Paul Haeberlin, Alain Chapel und viele andere mehr. Selbst

der 1955 gegründete elitäre Klub der Spitzenköche "Tradition et Qualité" wurde von dieser Welle, wenn auch moderiert, erfaßt.

Der neue Stil überzeugte und übte auf zahlreiche Kochtalente in der ganzen Welt eine magische Anziehungskraft aus. Sie pilgerten nach Frankreich, kamen zurück und führten die heimische Kochkunst auf bisher kaum gekannte Höhen. Die große deutsche Küche der Gegenwart war zuerst ganz in der französischen Tradition befangen, emanzipierte sich aber schließlich in Rückbesinnung auf die Küche der deutschen Regionen, um auf diese Weise der französischen großen Küche ebenbürtig zu werden.

IV.

Was hat sich mit Beginn der siebziger Jahre in der deutschen Kochkunst geändert? Die Nouvelle Cuisine eroberte Deutschland und revolutionierte seine Küche. Die Feinschmecker rechts des Rheins pilgerten nach Collonges au Mont d'Or, Roanne, Eugénie les Bains oder Illhaeusern, und ambitionierte Küchenchefs suchten in Deutschland in der Nachfolge der Großen Frankreichs ihre eigene Identität zu gewinnen. Zu keiner Zeit ging es weder in Frankreich noch in Deutschland um die Schaffung einer neuen Küche, insofern ist der Begriff Nouvelle Cuisine irreführend, sondern um die Weiterentwicklung der klassischen Küche nach den veränderten Eßgewohnheiten und gesundheitlichen Anforderungen. Alfred Walterspiel blieb in Ehren. Die neue Kochkunst verlangte Gerichte in raffinierter Einfachheit. Dieser klassische Anspruch hat nichts mit Diät-Küche zu tun. Lediglich auf das Übermaß an Fett, Eiern und Mehl wurde verzichtet, um die Standpunkte des Gourmets und des Arztes zu harmonisieren. Dies hatte durch die Verwendung erstklassiger und frischer Produkte zu geschehen, da nur sie den höchstmöglichen Eigengeschmack aufweisen und sich zur Zubereitung *à la minute* eignen. Die Grundlage der Soßen ist nicht mehr das Mehl, sondern der Fond. Reduzierten Kalbs-, Geflügel-, Fisch- oder Gemüsefonds werden im notwendigen Maße etwa Butter, Sahne, Wein oder Kräuter hinzugefügt. Mehl verwenden nur noch der Patissier und der Bäcker. Gemüse wird knackig serviert; das Pürieren ist ein modischer Auswuchs. Gewürze und Kräuter finden in ihrer ganzen Vielfalt Verwendung. Es ist die Zeit der Wiedergeburt des Bauerngartens und des klösterlichen Würzgartens. Fische werden nicht mehr zerkocht, sondern auf den Punkt gegart, pochiert oder gebraten. Das Wild bleibt

nicht mehr am Haken hängen, bis es herunterfällt, sondern wird frisch verarbeitet. Der Hautgout hat dem natürlichen Geschmack zu weichen.

Die Produkte für diese veränderte Küche waren in Deutschland nicht im nötigen Maße verfügbar. Es fehlte die Infrastruktur. In diese Marktlücke stieß Karl-Heinz Wolf. Er schuf den bekannten "Rungis-Expresß". In den Markthallen von Paris in Rungis fließen gleichsam in Strömen alle großen und kleinen Produkte Europas, ja der ganzen Welt zusammen. Es war ein leichtes, von hier aus die Versorgung der großen Restaurants in Deutschland sicherzustellen. Zum Teil geschieht dies noch immer. Nur durch diese Möglichkeiten der Produktbeschaffung konnten sich die Talentierte unter den "Frankreichheimkehrern" zu Leitfiguren entwickeln. Eckart Witzigmann, Chef des "Tantris", dann des eigenen Restaurants "Aubergine" in München, war einer der ersten. Er lernte bei Paul Haeberlin und Paul Bocuse, arbeitete in Brüssel, Washington und Ettlingen und entpuppte sich nicht nur für die deutsche große Küche als Ausnahmeerscheinung. Indem er die berühmten drei Michelin-Sterne holte, leitete er maßgeblich das deutsche Küchenwunder ein. Seiner Meinung nach ist Kreativität nicht zu vermitteln, wohl aber könne ein Koch mit Talent entdeckt und gefördert werden. Heute gibt es in Deutschland eine kaum übersehbare Zahl arrivierter Köche, die jedem internationalen Vergleich standzuhalten vermögen. Witzigmann tritt für die Leichtigkeit ein, vergleicht die neue Küche mit einem jungen, schlanken Mädchen von heute. "Sie trägt nicht viel, und man sieht gleich, was an ihr dran ist". Er formuliert seinen Grundsatz: "Ich respektiere die klassische Küche und realisiere davon ausgehend meine eigenen Vorstellungen". Dies tut er in der geforderten Strenge seines "Großvaters" in der Kochfamilie Fernand Point: "Eine gute Mahlzeit muß so harmonisch wie eine Symphonie und so gut konstruiert wie eine gotische Kathedrale sein... Die große Küche erfordert einen heiligen Eifer. Man darf nur an seine Arbeit denken. Die große Küche ist mitleidslos. Der Erfolg besteht in der Perfektion der kleinsten Details".

Kein Zweifel, der große Küchenchef braucht nicht nur den Esser, sondern den verständigen Esser, im Grunde den Feinschmecker oder wenigstens einen Gast, der den Willen und den Ehrgeiz hat, ein Feinschmecker zu werden. Die große Küche setzt also Wohlwollen in einer breiten Öffentlichkeit voraus und eine allgemeine Bereitschaft, sie zu akzeptieren. Inzwischen hat es sich herumgesprochen, daß man zum Feinschmecker nicht geboren, sondern erzogen wird, daß jeder Gast den Koch hat, den er verdient. Der große Feinschmecker und

Schriftsteller Joseph Wechsberg meint, daß der Sinn für das gute Essen geübt werden muß wie das Geigenspielen. Die Bonner Regierungsszene ist weit davon entfernt, Vorbild zu sein. Solange Bundeskanzler Helmut Kohl in einem Feinschmeckerrestaurant dem Küchenchef die Frage stellt, ob er nicht einen Eintopf haben könne, wird man wohl nur mit Schrecken daran denken, was er tun würde, wenn ihm sein Außenminister - wie einst Talleyrand seinem König vom Wiener Kongreß - per Eildepesche sagen ließe: "Sire, ich brauche dringender Kasserollen als schriftliche Instruktionen". Aber auch ohne Bonner Hilfe hat die deutsche Küche heute kaum zu übersehende Popularität in der Bevölkerung. Es gibt 13 Fachzeitschriften mit einer Auflage von über zwei Millionen, Berichte in der übrigen Presse, so die Kostprobe in der Süddeutschen Zeitung, Beiträge im Zeit- Magazin und im Magazin der Frankfurter Allgemeinen Zeitung, nicht mitgerechnet. Wichtig und interessant ist, daß dieser Boom erst um die Mitte der siebziger Jahre einsetzte. Die Zeitschrift "Essen und Trinken" erscheint seit 1972, "Der Feinschmecker" seit 1975 und das Magazin "Gourmet" seit 1976. Nicht zuletzt ist der Run auf die großen Köche und deren Kochkurse Zeichen der Akzeptanz und Popularisierung feinen Essens.

Die Frage "Was hat sich geändert"? erheischt noch eine Gliederung der Entwicklung seit den siebziger Jahren. Wir stehen den Vorgängen sehr nahe. Eine genaue zeitliche und räumliche Abgrenzung ist schwer möglich. Aber es lassen sich immerhin drei Abschnitte unterscheiden.

Schon die erste Phase zeigt, daß die große deutsche Küche nie eine Diätküche war. Zwar richteten sich die Küchenchefs nach den Grundsätzen der Nouvelle Cuisine, vermieden aber weitgehend deren Übertreibungen. Die Sucht zum Pürieren, Rohkost zu servieren und in winzigen Portionen anzurichten, wurde ebenso rasch überwunden, wie die damals aufgekommene Unsitte, den Gast zu bevormunden, zu belehren. Am Anfang stand eine Erweiterung des Angebots auf der Grundlage einer vielfältigen Verwendung bisher nicht in dem Maße gekannter Rohprodukte. Die Vorspeisen gewannen eine überragende Bedeutung. Sie prägten in einer Vielzahl von Variationen als Salate, Terrinen, Nudeln, Reis oder Suppen die veränderten Gewohnheiten. Hier hatte die Kreativität der Köche ein weites Betätigungsfeld. Die Nachfrage ließ sich auch an der Umgestaltung der Feinkostgeschäfte ablesen. Die Salate und Vorspeisen nahmen immer mehr Raum ein und gehören bis heute zu den wichtigsten Abteilungen dieser Geschäfte. Die Gewichte der Speisenfolge änderten sich. Lag bisher der Akzent auf dem Braten,

so wurden nunmehr die Vorspeisen und der Fischgang zur Hauptsache. Auch das Soufflé als Vorspeise oder Dessert feierte in zahllosen Varianten seine Wiederentdeckung. Keine große Küche kommt ohne Luxus aus. Insofern galt frei nach Oscar Wilde die Devise "man nehme von allem das Beste".

Ende der siebziger Jahre waren sie alle verfügbar, die schwarze und weiße Trüffel, der Hummer, der Kaviar, die Gänseleber, die Jakobsmuschel, die Auster, der Lachs und das Rebhuhn. Ihre reichliche und häufige Verwendung gab jener Phase als die Zeit der sogenannten Edelfreßwelle den Namen. Daß seitdem auch die Eßkultur und die Gastlichkeit einen vehementen Aufschwung nahmen, sei hier nur am Rande erwähnt.

In der ersten Phase fehlte den vielfach zu beobachtenden Improvisationen die Harmonie. Die bedeutenden Köche erkannten, daß die Nouvelle Cuisine nur ein Stil ist und daß Luxusprodukte immer nur Zutaten sind, allein aber für eine große Küche nicht ausreichen können. Kritik, Diskussion und die Folgen leiten zum zweiten Abschnitt der Entwicklung über. Der Küchenchef Heinz Winkler redet der Gelassenheit des Könners das Wort und plädiert 1980 für das Einfache als Gegengewicht zur Hochartistik der neuen Küche und der einseitigen Verwendung von Luxusprodukten. Rückblickend sagt Küchenchef Peter Wehlauer, daß er von der Nouvelle Cuisine elektrisiert wurde, daß es für ihn aber nun gilt, dieses Erbgut neu zu interpretieren. Es geschah zunächst durch die Verwendung von Produkten, die bisher in erster Linie der einfachen, der bäuerlichen oder der bürgerlichen Küche vorbehalten waren, und ihre Kombination mit Produkten der großen Küche. So kamen nun Innereien, wie das Kalbsbries, von dem noch 1974 Gert von Paczensky schrieb, daß es sich keiner der großen Köche zu verwenden traue, zu Ehren. Überraschende Gerichte wurden kreiert. Die Raffinesse lag in der Verbindung des Schlichten mit dem Luxuriösen zu hoher geschmacklicher Vollendung, so bei Rührei oder Omelett mit Trüffeln, Rotkohl mit frischer, warmer Gänseleber, Lauchsalat mit schwarzen Trüffeln, Hummer mit Kalbsbriesragout und Chicorée, Huhn in der Blase getrüffelt oder Reiberdatschi mit Kaviar. Das eine oder andere Gericht findet sich noch heute auf den Speisekarten großer Restaurants.

Es ist die Zeit, in der sich der trockene Wein in der großen Küche endgültig durchsetzte. Der deutsche Wein allerdings verlor eine Schlacht. Von wenigen Ausnahmen abgesehen, waren die deutschen Winzer noch vom lieblichen

Massenkonsumwein angetan. Franz Keller blieb ein Rufer in der Wüste. Die Kellermeister der großen Restaurants und die deutschen Feinschmecker wandten sich in wachsender Zahl französischen Weinen zu, deren Absatz in Deutschland zweistellige Zuwachsraten erreichte. Mit Mühe gewinnen heute ehrgeizige deutsche Winzer mit hohen Ansprüchen verlorenes Terrain zurück.

Infolge der zunehmenden Nachfrage nach einfachen Produkten war es nur ein kleiner Schritt zur Rückbesinnung auf das Regionale. Die große Küche entwickelte nun in der dritten Phase den Ehrgeiz, aus einfachen Produkten große Gerichte zu kreieren. Natürlich verschwinden die Luxusprodukte nicht aus der Küche, aber sie haben einen wesentlich veränderten Stellenwert. Die steigende Nachfrage nach einheimischen Erzeugnissen führt zu einer beträchtlichen Erweiterung des Angebots auf den Märkten und begünstigt den Wandel im Gartenbau und in der landwirtschaftlichen Produktion. Nun finden Linsen, Kohl, Rüben, Wirsing, Bohnen, Kartoffel, Sauerkraut, Hirse, Graupen, Buchweizen oder Grünkern in der großen Küche ebenso Verwendung wie Innereien, Kalbskopf oder Schweinefleisch. Um nicht in alte Fehler zurückzufallen, gilt als neues Stichwort "Klarheit". Durch sie sind die großen Küchenchefs bestrebt, die Traditionen des Regionalen mit jenen der klassischen Küche zur großen Küche zu verbinden. Auch in gehobenen Restaurants findet man nun die Vielfalt der einheimischen deutschen Küche. Das Fleischgericht als Hauptgang wird wiederentdeckt und die Vorspeisen erhalten den ihnen gebührenden Rang. Es gibt wieder Aal und Scholle aus Hamburg, Schweinsbraten aus München, Maultaschen aus Schwaben, Sauerbraten aus Westfalen, Grüne Soße aus Hessen, Herzdrücker aus dem Saarland, Dippehas aus der Pfalz, Teltower Rübchen, Graupensuppe oder Käsekeulchen. Man findet die Crepinettes von Schweinsfüßen auf Linsen, das Masthuhn mit Knoblauch und Rosmarin, den Aal in Kresse und Kräutersoße, die gefüllte Lammschulter auf weißen Bohnen, das Lebkuchensoufflé oder die Rote Grütze. Der Anspruch, Großes aus Einfachem durch die lokalen Produkte zu machen, kann aber nur durch die Regeln hoher Kochkunst eingelöst werden.

Indem sich die große deutsche Küche der regionalen Küchen bemächtigt hat, beobachten wir eine befruchtende Wirkung nicht nur auf die gute deutsche Küche - was man auch immer darunter verstehen mag -, sondern ebenfalls auf die internationale Küche. Der Aufbruch in Deutschlands Regionen verbreiterte die Basis für die hohe Gastronomie und steigerte das Selbstbewußtsein der großen deutschen Küchenchefs. Zeichen dafür ist der Rückgang des französischen

Einflusses. Deutsche Küchenchefs haben ihre französischen Kollegen nicht nur eingeholt, sondern überholt. Typische deutsche Produkte werden in modischer Weise von der französischen Gastronomie übernommen, so das deutsche Bauernbrot als pain de campagne, der Hering oder die Kartoffel. Gleichzeitig wächst in der deutschen Spitzengastronomie der Einfluß der italienischen Küche. Gewiß liegt ein Bedürfnis vor, aber die italienische Küche ist trotz ihrer Vielfalt auch einfacher und leichter zu kochen.

Trotz des kulinarischen Aufbruchs in der deutschen Küche der letzten zehn Jahre kann von einer Demokratisierung des guten Geschmacks nicht gesprochen werden. Aber es zeichnet sich erstmals die Möglichkeit ab, daß unsere Spitzengastronomie eine Leitfunktion für die gesamte Gastronomie und für die allgemeine Ernährung gewinnt. Gewähr dafür könnte die große deutsche Küche bieten, die in ihren Küchenchefs jene Personalität und Unverwechselbarkeit als notwendige Voraussetzung für die Entwicklung eigener Traditionen gefunden hat. Der internationale Wettbewerb wird darüber entscheiden, wie groß der Beitrag zur klassischen Küche ist.

V.

Schon heute kann man sagen, daß die große deutsche Küche, wie sie sich in den letzten zehn Jahren entwickelt hat, im Ausland hohe Anerkennung genießt. Fachleute und Feinschmecker aus der ganzen Welt geben sich ein Stelldichein in den berühmten Restaurants der deutschen Landschaften. Der Ruhm wirkt nicht im gewünschten Maße auf die sogenannte bürgerliche deutsche Küche. Dies gilt vor allem im Hinblick auf eine gesunde Ernährung. Hier liegen die Chancen einer Akademie für gesunde Ernährung, die sich auch Anliegen und Grundsätze der großen Küche zu eigen machen könnte. In Frankreich trat zur traditionellen Académie Culinaire, den Club des Cents kürzlich eine nationale Schule der kulinarischen Kunst. In Paris wird der "Prix Culinaire International Pierre Taittinger" vergeben und in Lyon wurde im Herbst 1986 ein internationaler Wettbewerb mit einem Preis für Meisterköche, dem sogenannten Bocuse d'Or, mit einer Dotation von 17 000 Dollar eingerichtet.

Die Förderung der Landwirtschaft und die Vergrößerung der Vielfalt an Lebensmitteln genügen auf Dauer nicht. Es bedarf - wie sonst auch in unserer Gesellschaft - der Leitbilder. Die große Küche ist für niemand Alltagsküche und

kann auch keine Küche für alle sein. Der gute Geschmack und die Zivilisiertheit des Lebens ist immer eine Sache der wenigen, aber nie nur der Reichen. Von Luxus zu sprechen, führt in die Irre, da hier die oft sehr unterschiedlichen und subjektiven Erwartungshaltungen des einzelnen die entscheidende Rolle spielen. Große Küche zu erleben, ist nur bis zu einem gewissen Grad eine Frage des Wohlstandes und in erster Linie eine Frage der Erziehung, der Geselligkeit. Die Fähigkeit, zwischen Nahrungsaufnahme und Speisen zu unterscheiden, ist Teil der Lebenskultur.

Literatur und Quellen: Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du Goût ou Méditation de Gastronomie Transcendante*. Paris 1825 (Deutsch: München 1913); Norbert Elias, *Über den Prozeß der Zivilisation*, 2 Bände. Frankfurt/Main 8. Auflage 1981/82; Auguste Escoffier, *Le Guide Culinaire*. Paris 1947 (Deutsch: 1950); Zeitschrift "Essen und Trinken", Jahrgang 1 ff. (Hamburg 1972 ff.); "Der Feinschmecker", Jahrgang 1 ff. (Hamburg 1975 ff.); "Der Gourmet. Das internationale Magazin für gutes Essen", Jahrgang 1 ff. (Grünwald bei München 1976 ff.); Franz Herre, *Der vollkommene Feinschmecker oder Die Kunst des Genießens*. Düsseldorf 1977; Claude Lévi-Strauss, *L'Origine des Manières de Table*. Paris 1968 (Deutsch: Frankfurt/Main 1976); derselbe, *Le Triangle Culinaire*, in: *L'Arc*, Nr. 26 (1968) S. 19 - 29 (Deutsch: FAZ vom 26. März 1966); Raymond Oliver, *La Cuisine. Sa Technique, ses Secrets*. Paris 1965; Claus-Dieter Rath, *Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur*. Hamburg 1984; Karl Friedrich von Rumohr, *Geist der Kochkunst*. Neuausgabe Frankfurt/Main 1966; Eugen von Vaerst, *Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel*. Neuausgabe München 1975; Alfred Walterspiel, *Meine Kunst in Küche und Restaurant*. München 1967.