

Der König der Köche, der nicht alt wird

Jahrhundertkoch Paul Bocuse ist 90 Jahre: drei Frauen und drei Leben. In den feinen Restaurants überall in Frankreich knallen die Champagner-Korken.

Text: Carsten Hennig



E

Es gibt wieder mal einen guten Grund zum Jubilieren: Der Übervater der Gourmandise, Paul Bocuse, wurde am 11. Februar stolze 90 Jahre alt; wahrlich ein erwähnenswerter Geburtstag und ein ehrenwerter Anlass zum Feiern. »Monsieur Paul« hat weltweit Genuss- und Kulturgeschichte geschrieben. Er holte die Köche aus ihren teils düsteren Küchen heraus und wertete einen bis dahin verkannten Berufsstand zu Gesellschaftsartisten auf. Bocuse, der »Koch des Jahrhunderts« (Gault Millau), der seit 1965 jedes Jahr drei Michelin-Sterne verliehen bekam, glaubt allerdings an ein ganz persönliches Rezept für die ewige Jugend. Seit Jahrzehnten lebt er mit drei Frauen, die er alle

gleich gut behandelt, in Frieden und Eintracht zusammen. Mit seiner Ehefrau, mit seiner Freundin, die ihn verwöhnt und seiner Sekretärin, die nicht nur als Fachkraft in dieser besonderen Runde akzeptiert wird. Übrigens: Zur Nachahmung nicht empfohlen. Paul ist nämlich ein einmaliger Mensch, neben Auguste Escoffier der bedeutendste Pionier seiner Branche und wird darum auch so angeheimelt. Zum Ritter der Französischen Ehrenlegion wurde vor und nach Bocuse niemals ein Koch geschlagen. 1975 war es, als Giscard d'Estaing, der damalige französische Präsidenten, den Meister für dessen Trüffelsuppe unter der Blätterteighaube, die im Backofen goldgelb und

Frontcooking: Showeffekt für Gourmets



QUELLE: SCHLOSS ELMAU

So sieht die (nahezu) perfekte Frontcooking-Küche aus: U-Förmige Arbeitsfläche, zehn getrennte Heizbereiche, A-la-Minute-Kochblock, vier Induktionsplatten, Grillplatte und sechs Kühlaggregate. Das ist, zusammen gefasst, die Küche im »La Salle«, dem neuen Hauptrestaurant von G7-Gipfelhotel Schloss Elmau. In der Eibach-Küche wurden zudem ein Sous-Vide-Becken, ein Mini-Kombidämpfer,

Salander und punktgenau Heizlampen in die Wärmebrücke eingebaut. Beim Frontcooking kommt es auf den Showeffekt an: Effizient müssen die Arbeitsstationen sein, alle wesentlichen Geräte und Utensilien in Armlänge erreichbar, einerseits. Andererseits: Showköche brauchen Platzfreiheit für spektakulären Pfannenschwenker, stichflammenartiges Flambieren und theatrales Nachwürzen. Selbst beim

Mise-en-place und beim Anrichten der Teller kommt es auf die Inszenierung an: Details lassen sich per Videokamera auf Screens im Restaurant übertragen, wie es bei Eventcatering längst üblich ist. Arbeiten und repräsentieren vor dem Gast ist noch Entwicklungsgelände. In Australien lernen Jungköche dies in einer Frontcooking-Schule. Dabei geht es um das perfekte Anrichten des Tellers, aber auch um gewandtes Auftreten und Parlieren mit dem Gast. In Deutschland gilt »Vapiano« als Vorreiter im eventorientierten Frontcooking. Die angelernten Köche sollen als »Vapianisti« die Gäste im Dialog kurzweilig unterhalten. Da die Arbeitsschichten am Induktionskochfeld extrem anstrengend werden können, ist zuweilen ein hoher Wechsel im Kochpersonal zu beobachten. Nun sollen mehr Arbeitsstationen und mehr Personal in den Flagship-Restaurants für weniger Wartezeit sorgen. Zudem setzt man bei der Restaurantkette zunehmend auf Service per »Orderman« am Gast und Selbstorder per App. Frontcooking mit Showeffekt hat unter Vollast seine Grenzen.

duftend aufgeht, ausgezeichnete. Für jeden Genießer ist diese Kreation ein kaum noch zu überbietender Hochgenuss. Nicht ganz billig, das feine Süppchen. Je nach Geldbeutel ist der Hügel von in Scheiben geschnittenen Périgord-Trüffel, der ins Suppengefäß kommt, unterschiedlich groß. Eine intensive Consomme wird aufgefüllt, die Ränder des Suppengefäßes mit Eigelb eingepinselt, der rundgeschnittene Blätterteig aufgesetzt, erneut mit Eigelb bepinselt und ab in den Backofen. Auch für Vegetarier ein Paradegericht. Köstlich!

Marc Haerberlin, Chef des 3-Sterne-Restaurants »L'Auberge de l'III« im Elsass und Präsident der edelsten Köche-Vereinigung »Tradition et Quality« wird wie immer als erster gratulieren. „Bocuse ist für alle Top-Köche wie ein Vater. Wir haben ihm wirklich alles zu verdanken.“ Und Eckart Witzigmann, der mit Bocuse zusammengearbeitet hat, bevor er in Deutschland das Küchenwunder einläutete, kommentierte: „Paul, ein großer Koch, ein glänzender PR-Mann in eigener Sache, vor allem aber ein Mann mit ganz viel Herz. Das hat sich in all den Jahren nie geändert.“

Der »König der Küchenkünstler«, wie »Le Monde« ihn geadelt hatte, hielt regelmäßig Hof im Flaggschiff seiner 13-Restaurants-Armada, im Collonges-au-Mont-d'Or bei Lyon. Da kommt er nur noch selten vorbei. Allein seine Persönlichkeit zu erleben, ist ein besonderes Erlebnis. Mit 90 genießen weitaus die meisten Menschen bereits seit zwei Jahrzehnten und mehr ihren Ruhestand, Bocuse zelebriert

dagegen nach wie vor täglich seine Lieblingsbeschäftigungen, Geld zu verdienen, die »Küche des Marktes« zu predigen und seine drei Frauen bei Laune zu halten, die, in verschiedenen Haushalten von Paul finanziert, seit 44 Jahren dem »König der Köche« huldigen und, das ist wahrlich außergewöhnlich, ihm keinerlei Stress bereiten...

Am Herd steht Paul Bocuse seit eineinhalb Jahrzehnten aber nicht mehr um zu kochen. Doch auch ohne Toque (der hohen Kochmütze) auf dem kahlen Haupt bleibt er der strahlende Held, der Europa eine neue Küchenkultur bescherte.

Es war zu Beginn der sechziger Jahre. Der Mann, der die Revolution am Herd ausgelöst hat, war damals ein nicht sonderlich bekannter Koch aus Collonges-au-Mont-d'Or und alles andere als der Messias seiner Zunft. Erst in der Folgezeit setzte er sich an die Spitze der neuen Bewegung, alle Gerichte leichter und im Zusammenspiel der Aromen intensiver zu

präsentieren – dafür aber in winzigen Portionen. Er wurde zum Aufklärer mit dem Kochlöffel, rührte an das schlechte Gewissen der Berufskollegen in Frankreich, in Deutschland und überall, wo früher allzu schamlos mit Mehlpanne und Brühwürfeln jongliert und mit Sahne aufmontiert wurde.

Seit Jahrzehnten ist Bocuse ein Mythos, eine Legende, mit dem Römer Apicius und dem Schöpfer der Grand Cuisine, Auguste Escoffier, in einem Atemzug zu nennen. Alle Ehrungen wurden ihm zuteil. Mit dem Markt fing bei Paul Bocuse alles an. Er selbst hat nie von der »neuen Küche« gesprochen, sondern stets von »La Cuisine du Marché«, der »Küche des Marktes«. Stets wählte er selber alle Produkte aus, Salate und Gemüse, spezielle Kartoffelsorten, die Bresse-Hühner, Wachteln, Wild. Die Bauern an ihren Ständen kannten den prüfenden Blick. Für ein Schwätzchen hatte »ihr« Paul immer Zeit, manchmal auch für ein Glas Champagner aus der eisgekühlten Flasche. ●