

HIER SCHREIBT DER KOCH

Wieso kocht ein Koch so, wie er kocht?

Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts gab es einen von allen anerkannten Codex der guten Küche. Heute soll jeder gute Koch einen eigenen Stil haben. Das ist gar nicht so einfach.



O je, müssen wir jetzt auch noch beim Essen denken? Kann der Koch nicht einfach etwas Gutes kochen und der Gast ganz einfach geniessen?

Sicher kann man ein Essen einfach geniessen – man kann auch Musik hören oder ein Bild betrachten, ohne etwas darüber zu wissen. Aber als Koch nur gut zu kochen, ohne genau zu überlegen, wie und wieso man was tut, ist heute der beste Weg in den Konkurs. Und ein Feinschmecker, der bei einem berühmten Spitzenkoch tafeln möchte, läuft Gefahr, enttäuscht zu werden, wenn er sich nicht vorher darüber informiert, was ihn erwartet. Es ist nun einmal nicht jedermanns Sache, mit Meerschnecken gefüllte Kapuzinerblüten zu verspeisen.

Bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts war noch alles klar, denn es gab einen international anerkannten Codex der guten Küche: die Haute Cuisine française. Wer sie beherrschte und über eine Prise Intuition verfügte, war auf der ganzen Welt als guter Küchenchef anerkannt. Die Bibel des Kochhandwerks war der «Guide culinaire» von Auguste Escoffier (1846–1935). Die Frage, wieso ein Koch so kocht, wie er kocht, stellte sich damals gar nicht. Köche und Feinschmecker waren sich im grossen und ganzen einig.

Jacques Maximin, Chef im «Negresco» in Nizza und einer der Grossen der Haute

Cuisine, brach als einer der ersten mit der Tradition, als er proklamierte: «Ich kopiere nichts mehr, nicht einmal mich selber.» Das bedeutete nichts weniger, als dass er sich als Koch jeden Tag neu erfinden musste. Diesen herkulischen Anspruch verwirklichte er in seinem «Théâtre Jacques Maximin».

Er scheiterte grandios. 1992 legte er vorübergehend den Kochlöffel weg. Damals hörte ihm jedoch ein junger Koch zu und wurde mit diesem Credo zum Star der Jahrtausendwende: der Spanier Ferran Adrià, der 2007 mit der Einladung zur Documenta in Kassel offiziell als erster Koch zum Künstler geadelt wurde.

Adriàs dekonstruktivistische Art zu kochen kann man mögen oder auch nicht. Seine unbestrittene Leistung ist jedoch ein tagebuchartiges Kochprotokoll von enzyklopädischen Ausmassen, in dem er über Jahre minutiös alle seine Ideen, Gedanken und Experimente aufgezeichnet hat. Es ist ein Konstruktionsplan für eine Avantgarde-Küche, vergleichbar mit einem Konstruktionsplan für eine Kathedrale.

Die Tragikomödie von Adrià besteht darin, dass Tausende von ehrgeizigen Köchen nicht seine Anleitung zum Kreativsein nutzen, sondern seine spektakulärsten Gerichte einfach kopieren. Heute will und muss jeder Koch als kreativ erscheinen, auch wenn ihm das Talent und das Können dazu fehlen.

Das Rätsel des Soufflés

Ich habe selbst miterlebt, wie sich das Berufsbild des Kochs vom Handwerker zum Künstler gewandelt hat. Zu meiner Lehrzeit musste man den Codex der Haute Cuisine noch auswendig lernen. Schon damals hat mich aber die Einleitung von Escoffier zu seinem «Guide culinaire» mehr interessiert als die Rezepte. Escoffier hat nämlich bereits sehr viel über das Kochen nachgedacht, und seine Gedanken sind von einer visionären Nüchternheit, die heute verblüfft. So schreibt er beispielsweise: «Die Küche wird wissenschaftlich werden, die Rezepte werden einer Methodik und Präzision folgen, die nichts dem Zufall überlässt. Trotzdem wird Kochen eine Kunst bleiben.»

Sechs Jahrzehnte später stellte sich der ungarische Physiker und Hobbykoch Nicholas Kurti (1908–1998) die Frage: «Wieso wissen wir eigentlich über das Innere der Son-

ne besser Bescheid als über das Innere eines Soufflés?» Seither haben sich Naturwissenschaftler und Köche zusammengesetzt, um gemeinsam die Kochkunst zu erforschen.

Anfang der 1980er Jahre war für mich als junger Koch «On Food and Cooking» des Physikers Harold McGee eine Offenbarung. Er versammelte darin das ganze naturwissenschaftliche Wissen über das Kochen. Wenig später bekam der Chemiker Hervé This-Benckhard am berühmten Collège de France in Paris den ersten Lehrstuhl für Gastronomie.

Experimentierfreudige Gäste

So wie die Technik sich weiterentwickelte, erweiterte sich das Spektrum der Zutaten. Mein Lehrmeister kam jeweils von seinen Ferien in der Südsee mit Reisetaschen voller unbekannter Früchte nach Hause. Zu einer Zeit, als man bei uns nur den guten alten Fruchtsalat kannte, waren wir völlig fasziniert von den Mangos, Lychees und Papayas. Heute hat jeder auf seinen Reisen und in Zeitschriften und Büchern Kochstile anderer Länder kennengelernt. Der Gast ist experimentierfreudiger geworden, was den Koch dazu zwingt, immer wieder Neues zu versuchen. Die klassische Küche wirkt daneben etwas *démodée*.

Schliesslich ist das Essen mehr und mehr auch ideologisch befrachtet: Man macht sich Gedanken zu Gesundheit, Ökologie und Tierschutz. Man könnte sagen: Für viele Zeitgenossinnen und -genossen kommt die Moral vor dem Fressen. Über all diese Fragen muss aber ein Koch heute gut informiert sein, damit er nicht an seinen Gästen vorbeikocht. Wie einfach hatte es dagegen der gute alte Escoffier, der sich weder mit Wellness noch mit Ökologie und Tierschutz herumschlagen musste!

In nächster Zeit werde ich an dieser Stelle berichten, was mir so alles durch den Kopf geht, wenn ich am Kochen bin.

Peter Brunner

Lorenz Meier (Illustration)