

Ute Cohen
Der Geschmack der Freiheit



Ute Cohen

DER
GESCHMACK
DER
FREIHEIT

*Eine Geschichte der
Kulinarik*

RECLAM 



2024 Philipp Reclam jun. Verlag GmbH,
Siemensstraße 32, 71254 Ditzingen
Umschlaggestaltung: Philipp Reclam jun. Verlag GmbH
Umschlagabbildung: Marzufello/Shutterstock.com;
Doremi/Shutterstock.com
Druck und buchbinderische Verarbeitung:
Friedrich Pustet GmbH & Co. KG,
Gutenbergstraße 8, 93051 Regensburg
Printed in Germany 2024
RECLAM ist eine eingetragene Marke
der Philipp Reclam jun. GmbH & Co. KG, Stuttgart
ISBN 978-3-15-011479-7

Auch als E-Book erhältlich

www.reclam.de

Inhalt

Einleitung

7

Eine kulinarische Revolution

Freiheit geht durch den Magen

13

Pikante Allianzen

Goldene Löffel auf Reisen, im Exil

31

À la carte!

Freiheit auf dem Silbertablett serviert

43

Gens de lettres

Schonkost für den empfindsamen Geist

57

Restaurants als Hotspots

In aller Munde sein

71

Restaurantkritik und kulinarische Gesprächskultur

Die Worte auf der Zunge zergehen lassen

85

Der Boom der bürgerlichen Küche

Varenne, Carême und Escoffier

101

Herzhafte und deftige Regionalküche

Zurück zu den Wurzeln!

117

Nouvelle Cuisine

Mit Leichtigkeit

139

Schaumschläger und Küchengötter

Metamorphosen in der Molekularküche

157

Kulinarische Ästhetik

Kirschen auf der Sahnetorte

173

Kulinarik und Erotik

Die Geschmacksknospen öffnen

191

Küchenkarrieren, Küchentragedien

Der Griff nach den Sternen

207

Der Geschmack der Kindheit

Märchenhafte Süße

223

Kulinarische Utopien

Umami, eine Sehnsucht

241

Schlusswort

259

Anmerkungen

262



Einleitung

Die herbe Süße eines Quittengelees, der erdige Geschmack einer Morchel oder die Klarheit einer Quellforelle – wer Freiheit kosten will, sollte sie sich nicht nur um die Nase wehen, sondern auch auf der Zunge zergehen lassen.

Die Geschmacksknospen zu öffnen und die Sinne zu befreien von gesellschaftlichen Zwängen, gelingt ganz formidabel in Paris. Der französischen Hauptstadt werden nicht nur amouröse Tändeleien angedichtet. Paris verzückt auch die Papillen. Nicht der Blick geleitet die Flaneurin durch die Stadt, die Nasenflügel weisen den Weg, weiten sich für Gerüche und Aromen, die aus den zahlreichen Bäckereien und Rotisseries dringen. Unwillkürlich wendet man den Kopf den Schaufenstern zu, wo mit delikater Schokolade umhüllte Törtchen zum Verzehr locken, Fruchtspiegel aus Passionsfrucht und Himbeere auf Zuckergebäck in den Auslagen leuchten. Zu süß? Zu üppig? Ein Macaron, mit Jasmin tee, Rosenblüten und Zitrusfrüchten aromatisiert, hat weder Marie-Antoinette noch der Flaneurin geschadet. Wenn man einmal davon absieht, dass die Nascherei die Gattin Ludwigs XVI. letztlich den Kopf kostete, etwas verkürzt formuliert freilich.

Dass Gourmandise, hierzulande auch als Schlemmerei bekannt, Gefahr bedeuten kann für Leib und Leben, macht auch

ihren Reiz aus. Die Exzesse der Herrschenden, das Darben der Armen und puritanische Verzichtspredigten befinden sich in einem Spannungsverhältnis, das die Gesellschaft auf eine Zerreißprobe stellen kann. Hinzu kommt die penible Vermessung jedweder körperlicher Reaktion. Bodymonitoring erfasst nicht nur den Puls, sondern vermisst auch Gefühle. Sensorarmbänder verzeichnen Hautleitfähigkeit und -temperatur, woraus Rückschlüsse auf den Gefühlshaushalt des Probanden gezogen werden können. Die Angst ist ein schlechter Ratgeber intensiven Fühlens. Schneller, als einem lieb ist, unterjocht man sich Zahlen und Ziffern und lässt sich schurigeln von Kontroll-Gadgets. Freude, Neugier, Genuss und Entspannung sollen im Rahmen bleiben, jeder Ausschlag nach oben oder unten tunlichst vermieden werden. Experimentelle Gelüste und ästhetische Spielereien drohen dabei auf der Strecke zu bleiben.

Was aber sind das Experiment und die Erforschung von Ich und Umwelt anderes als das Begehren nach Freiheit? Diese Freiheit, seit der Französischen Revolution Grundthema bürgerlicher Gesellschaften, ist schon zahlreichen Philosophen auf den Magen geschlagen, denn Revolutionen sind nicht nur politische Ereignisse. Sie vermögen auch die Welt, und mit ihr unser gesamtes Denken, Handeln und Genießen, aus den Angeln zu heben. Eine Rückkehr in die Unfreiheit scheint ausgeschlossen, und doch schwebt über Libertas stets ein Damoklesschwert, denn, das wusste bereits Georg Wilhelm Friedrich Hegel, eine freie Gesellschaft führt immer in die extreme Ungleichheit, wenn sich Freiheit nicht auf ihre historische Einbettung besinnt. Gleiches gilt für die Kulinarik. Zwischen Luxusrestaurants und Fast-Food-Buden kämpfen Mittelstandsgastronomen um ihre Existenz, da sie sich finanziell kaum mehr über Wasser zu halten vermögen. Inflation, Personalmangel, Mieterhöhungen – die Gastronomie ist kein Zuckerschlecken. Eine Rückbesinnung auf

die historische Bedeutung der Restaurants als Kulturgüter, als Orte des gesellschaftlichen Austausches und des utopischen Denkens, könnte auch den Wirtschaftsbereich Kulinarik neu beleben und wachsende Unfreiheit ökonomischer Art verhindern.

Selbst die exklusivsten Restaurants vermögen inzwischen dem Druck kaum mehr standzuhalten. Der dänische Gourmettempel Noma schloss seine Türen, nicht ohne bitteren Nachgeschmack: Der Ausbeutung von Mitarbeitern wurde erst ein Ende gesetzt, als die Öffentlichkeit von dem Skandal erfuhr. Da Rentabilität ohne Sklavenmoral im Sektor der Haute Cuisine wohl kaum mehr gewährleistet werden kann, entschieden sich die Gastronomen für eine strategische Neuausrichtung: Schluss mit Küchenrevolutionen ausgetragen auf dem Rücken billiger Suppenknechte, ad acta die hochtrabenden kulinarischen Manifeste. Langfristiger gastronomischer Erfolg kann im Zeitalter der Nachhaltigkeit und sozialen Verantwortlichkeit nicht mit Ausbeutung des Personals und sinnentleerten Firmenpolicies erzielt werden. Hochpreisige Restaurants wie das Noma stehen daher künftig als weniger personalintensive kulinarische Labore in den Diensten gastronomischer Innovation. Der spanische Starkoch Ferran Adrià hatte bereits 2011 den Weg gewiesen und die Türen seines legendären Restaurants El Bulli geschlossen. Die großen kulinarischen Avantgardisten sind aufgrund des ökonomischen Drucks und des unersättlichen Hungers nach Neuerungen gezwungen, sich dem schwindelerregenden Wandel in der Gastronomiebranche zu entziehen, um nicht unterzugehen. Die Revolution frisst ihre Kinder. Unappetitlich, aber wahr.

Was aber bleibt von unserem kulinarischen Erbe, wenn Gastlichkeit und Geselligkeit, Miteinander und Genuss zersplittern in utopische Forschung und schnöde Massensättigung? Was passiert mit dem Paris der Flaneure und der Freiheit? Gibt es eine Resistenz und Resilienz kulinarischer Gelüste?

Saint-Germain-des-Prés strahlt noch den Glanz aus, den wir mit den ruhmreichen Zeiten der Hauptstadt verbinden. Man hört die Stimmen junger Amerikanerinnen, die den Trip nach Europa in ihren Lebensplan einbauen. An den Tischen des Restaurants La Closerie des Lilas sind die Namen französischer Kulturgrößen eingraviert: Louis Aragon, Paul Éluard, André Gide. Meeresfrüchteplatten mit bretonischen Austern, Taschenkrebse und Langustinen locken die Gäste ebenso wie klassische, mit Grand Marnier flambierte Crêpes Suzette.

Unerschütterlich scheint Paris Nomadentum und Vergänglichkeit zu trotzen, dem Kratzen am kulinarischen Nationalstolz zu widerstehen. Mühsam allerdings und nicht immer erfolgreich: Die Bistros befinden sich in einer Krise. Die Lust an sündiger Geselligkeit schwindet, das Rauchverbot wurde eingeführt, die Blutwurst wird verschmäht und der Blick des anderen als unerträglich empfunden. Corona brachte diese Orte französischer Lebensart schließlich in eine solche Bedrängnis, dass das Boulevardblatt *Le Parisien* zur Rettung und finanziellen Unterstützung der Bistros aufrief. Immerhin besteht Hoffnung! Die Gastronomie scheint die größte Widerständigkeit gegen den Verfall des *Savoir-vivre* zu zeigen. Liegt es an der Schulung des Gaumens schon im Kindesalter? In der ›Woche des Geschmacks‹ verkosten schon Grundschüler französische Spezialitäten und lernen den kulinarischen Reichtum des Hexagons kennen. Spielerisch werden die Sinne stimuliert mit Blindverkostungen salziger und süßer Speisen. Die kleinen Bürger werden mit alten Apfelsorten vertraut gemacht und sollen das Verkosten genauso erlernen wie das Lesen und Schreiben. Die Kulinarik ist in Frankreich eine Kulturtechnik, eine ernste Angelegenheit, obschon oder gerade weil der Genuss an erster Stelle steht.

Nicht ohne Grund nahmen die islamistischen Attentäter 2015 auch ein Bistro ins Visier. Denn dort wird geschwatzt und

parliert, vor diesem Tresen, in den Cafés und Cabarets, die Honoré de Balzac das »Parlament des Volkes« nannte. Wer dort zuschlägt, trifft das Herz Frankreichs. Der öffentliche Raum leert sich und schrumpft hinein in eine furchtsame Privatheit.

Saint-Germain-des-Prés glänzt, doch morgens um sieben sind die Straßen verwaist. Verlässt man das Herz der Stadt, dann stumpft nicht nur der Glanz ab, und Rimbauds gescholtene Schönheit ergreift die Flucht. Auch der Geruch der Stadt ändert sich, die Straßen sind übersät mit Müll, und die Polizei macht einen großen Bogen um die Elendsviertel, aus denen sie womöglich nicht mehr heil herausfinden würde. Der Regisseur Ladj Ly legte in seinem Film *Die Wütenden* (2019) den Finger auf die schwelende soziale Wunde einer Gesellschaft, die exemplarisch ist für eine immer größer werdende Kluft zwischen Arm und Reich. Er zeigte, auf welch tönernen Füßen Menschlichkeit steht, wenn Existenzen auf dem Spiel stehen und jede Hoffnung flöten geht. Wenn Bistros attackiert werden, was bleibt dann noch von diesem Geist der Freiheit? »*Rauch, Träumerei von Feuer*«, wie der Schriftsteller Jules Renard wohl gesagt hätte. Die Flamme der Freiheit muss sorgsam gehegt werden, um weder zu erlöschen noch rasende Feuer zu entfachen.

Oder birgt das Chaos auch Chancen? Versagt die Vernunft und droht eine diskursive Sackgasse, gilt es Wege abseits eingefahrener Bahnen zu entdecken und auf andere Sinne zu vertrauen. In der Geschichte der Kulinarik liegt ein Verwandlungspotential, das auch gesellschaftlich entfaltet werden will. Das Verbindende im Genuss zu entdecken und persönliche Vorlieben zu erproben, verspricht eine Stimmung zu schaffen, die auch dem versöhnlichen Gespräch förderlich ist. Die kulinarische Verheißung einer von gesellschaftlichen Vorgaben losgelösten Gesellschaft klingt verlockend. Ist es ein allzu gewagter Gedanke, sich auf das Sinnliche zu besinnen, dem traditionellen Schmaus, dem

exotischen Genuss, dem herrlichen Mischmasch eine utopische Kraft zuzusprechen?

Denkt man an Burger, Porridge und Bowls, wirkt der Gedanke abwegig. Aufgetischt wird, was fix verzehrt und leicht verdaulich ist. Wenn Gastronomie Indikator gesellschaftlichen Wandels ist, dann möchte man beim Blick auf das Verschwinden gastronomischer Vielfalt *Prost Mahlzeit!* rufen. Kein Grund jedoch, sauertöpfisch zu werden! Ein Blick in die Historie beweist: Die Lust am Denken wächst mit der Vielzahl an Genüssen. Wer sich mit der Zubereitung eines luftigen Soufflés befasst, Saucen zu montieren weiß und Getreidebrei durch bekömmliche Bouillons ersetzt, verfeinert auch den Sinn für raffinierte Gedankengänge.

Nicht selten werden Revolutionen bei Tisch angezettelt; Leidenschaften werden befeuert durch Piment und Pikanterien. Leibeswohl und Tischkultur zeugen auch vom herrschenden Geist, vom Mut der Veränderungswilligen und der Trägheit der Saturierten. Die Freiheit verströmt ein köstliches Aroma und tut es der Liebe gleich: Sie geht durch den Magen und braucht gelegentlich eine Prise Pfeffer.



Eine kulinarische Revolution

Freiheit geht durch den Magen

Die Geschichte der Gastronomie ist auch eine Historie der Freiheit. Ihre Erzählung ist dabei so facettenreich wie die Freiheit selbst. In Éric Besnards Film *À la carte – Freiheit geht durch den Magen* (2021) wird die Entstehung des Restaurants als rebellischer, aus der Not geborener Akt dargestellt. Pierre Manceron, im vorrevolutionären Frankreich Chefkoch des Herzogs von Chamfort, verärgert seinen Arbeitgeber mit einer Kreation aus der schnöden, zur damaligen Zeit gar verpönten Kartoffel. *Délicieux* wird diese Köstlichkeit im Film genannt, eine Kartoffel-Trüffel-Praline, die endlich die lange gehegten Vorurteile gegenüber der von den spanischen Eroberern in Südamerika entdeckten Knolle beseitigen sollte. Der dahinterliegende Gedanke: Was der Zunge schmeichelt, muss auch dem Verstand schmecken. Magen und Hirn gehören zusammen, das wusste man bereits in der Antike.

Der Regisseur war gut beraten, mit den Chefköchen Thierry Charrier und Jean-Charles Karmann zwei auch historisch interessierte Meister ihres Fachs ins Team zu holen. Zubereitungsarten aus dem 18. Jahrhundert wurden recherchiert. Charrier und Karmann kochten mehr als ein Dutzend historisch verbrieft