

Wir einigten uns auf ein mattes Aprikosengelb
Das Haus, in dem Proust sich darstellt und verbirgt, und sein Schöpfer, Cäsar Ritz
Frankfurter Allgemeine, 20.02.1992

Er kam meist spät abends und dinierte in einem abgelegenen Winkel des Restaurants. Olivier, der Maître d'hôtel, *war ängstlich darum besorgt, dass ein offenes Kaminfeuer brannte und ja alle Fenster geschlossen waren, damit der kränkliche Freund von jedem Luftzug verschont bliebe.* Während sich die einen wunderten, was wohl Gast und Garçon *so angeregt und endlos zu plaudern hatten,* beobachteten andere *dieses seltsame, so ungleiche und offenbar doch innerlich verwandte Paar oft an den Sommerabenden in ernste Gespräche versunken* im Bois de Boulogne.

Hin und wieder und beharrlich schrieb er Briefe. Seinen Schulfreund Robert Dreyfus bat er *am nächsten Montag um Viertel nach zehn oder schon um zehn Uhr ins Hotel Ritz (in den auf meinen Namen reservierten Salon). Du wirst Fauré hören, mit einigen Damen zusammentreffen und mit Deinem - der so glücklich ist, Dich zu sehen - Marcel Proust.*

Was ist das, dieses *Hotel Ritz*, wo Marcel Proust Freunde traf, wo er für einige Bevorzugte musikalische Abende arrangierte, wo er sich *darstellt und verbirgt*, wo er *von großer Verbindlichkeit ist und sich doch entzieht*, wo der aufmerksame Maître d'hôtel offenbar Stunden damit verbrachte, Prousts *ungestillt gebliebenes Bedürfnis nach Verstehen und Liebe* zu befriedigen, wo es Räumlichkeiten gibt, in denen *man sich wirklich zuhause fühlt*, wo Probleme charmant mit einem *C'est bien possible* gelöst werden, wo niemand *etwas über dieses kleine Treffen* mit Fauré, Dreyfus und den Damen erfährt, *wo es geräumiger sein wird* als anderswo und wo man *im letzten Augenblick Gedecke hinzufügen kann?*

Die Adresse ist bekannt: Paris. I. Arrondissement. 15, place Vendôme. *Le Ritz.* Ein französischer Hotelführer nennt das Haus ein *Palasthotel mit modernstem Komfort* und führt den Gast damit in die Irre: Das Haus selbst nannte sich niemals *Hotel* oder *Palace*, und seine Modernität bezieht sich höchstens auf die zeitgemäße „technische“ Aktualisierung der Ausstattung. *Le Ritz* war immer „Luxus“, und das ist gut so, ob mit vier oder gar fünf Sternen, wie sollten wir sonst die Unterschiede begreifen.

Während die Suite *Imperial* mit zwei Schlafzimmern für 49250 Franc „zu haben“ ist, bewegen sich die Preise für Einzelmenschen zwischen 2100 und 2900 Franc. Allerdings werden für den Hund 500 Franc „extra“ berechnet. Dafür haben Mensch und Tier auch einen schönen Ausblick auf die Tuileries (natürlich nur aus den Suiten, die zwischen 4100 und 10600 Franc kosten). Das feine *Restaurant Espadon*, ein Speisesaal im Napoleon-III-Stil und zum Garten geöffnet, bietet perfekten Service und großen Luxus.

Der Klatsch gehört dazu: Hemingway soll hier Stammgast an der heute nach ihm benannten Bar gewesen sein. Coco Chanel soll hier gelebt haben und hier gestorben sein. Rod Stewart, Woody Allen und Elton John sollen hier ihre Stammsuiten haben. Das Haus selbst schweigt sich aus: Diskretion ist das halbe Geschäft.

Aus „Meyers Lexikon“ erfährt man etwas mehr über *Ritz*, aber verlassen kann man sich auf diese Angaben auch nicht. Aus dem „deutschen“ Cäsar wird dort ein französischer „César“ und obendrein lässt die Redaktion den Namensträger vier Tage früher sterben. Die Amerikaner denken bei *Ritz* an *ritzzy*, meinen nobel, buchen blind und müssen nach ihrer Ankunft in der Hotelhalle erste einmal (Thomas Manns „Tod in Venedig“) begreifen, dass *in dem Raume die feierliche Stille (herrscht), die zum Ehrgeiz der großen Hotels gehört. Ein Klappern des Teegerätes, ein halbgeflüstertes Wort war alles, was man vernahm.*

Wer kommt auch schon auf den Gedanken, daß sich hinter dem berühmten *le Ritz* nichts weiter als ein schlichter Name verbirgt: Cäsar Ritz. Als er am 23. Februar 1850 im Oberwalliser Dorf Niederwald als dreizehntes Kind eines Gommer Bergbauern geboren wurde, kam im gleichen Jahr Karl Baedeker in seinem *Schweizer Reiseführer* zu dem Schluss, dass *die Schweiz ohne jeden Zweifel die besten Hotels der Welt besitzt.* Da gab es das 1834 eröffnete *Hôtel des Bergues* in Genf, das Zürcher *Hotel Baur* (1838), das *Grand Hôtel des Trois Couronnes* in Vevey (1842) und das *Hotel Drei Könige* in Basel (1844). *Sein* Hotel aber gab es noch nicht.

Ich habe den Ehrgeiz, ein Hotel bauen zu lassen, das hinsichtlich der modernen Wohnhygiene, des Komforts und der rationellen Bewirtschaftung das allerletzte Wort bedeuten soll. Diesem Ziel, die

Eröffnung des Pariser *Ritz* im Sommer 1898, bei der *die Tischrunde der Künstler und der Vedetten von der Opéra und der Comédie Française von Marcel Proust* präsiert wurde, geht ein umfangreiches Kapitel von Lehr- und Wanderjahren voraus.

Den sieben Jahren Volksschule im deutschsprachigen Niederwald folgt der Besuch der Realschule im zweisprachigen Sitten und eine Lehrzeit im renommierten Hotel *Couronne et Poste* zu Brig, die schon nach kurzer Frist und vorzeitig mit einer Kündigung des Patrons endet: *Aus dir wird nie ein rechter Hotelier*. Den sprachbegabten Cäsar Ritz, der dennoch ein ganzes Leben lang unter seinem „Bildungsmanko“ litt, lockten die Verlockungen der Weltausstellung von 1887 nach Paris.

Ich bin zufrieden, wenn ich auch nur zuunterst anfangen darf. Gern will ich alles von neuem lernen, wenn Sie's mir zeigen wollen. Seine Welt war fortan die Bier- und Wurstwirtschaft *Hôtel de la Fidélité*, das feine Restaurant *Voisin* des damaligen „tout Paris“ und das von Amerikanern frequentierte Hotel *Splendid*. Ritz war alles und alles gleichzeitig, Schankbursche, Portier, Garçon, er spürte den Hauch der großen weiten Welt, George Sand, die Schauspielerin Sarah Bernhardt, der Literat Edmond de Goncourt, der Politiker Georges Benjamin Clémenceau, und begriff, dass man Gäste sehr individuell betreuen muss: *Ich machte viel Gebrauch von meiner Überredungsgabe, die meine Kunden zu dem veranlaßte, was ich wünschte.*

Der Krieg von 1870/71 brachte die Zäsur, *das Ende einer Welt und der Anfang einer neuen* und Cäsar Ritz auf Wanderschaft. Mit 23 Jahren servierte er im Wiener Restaurant *Les Trois Frères Provençaux* den europäischen Monarchen und dem Prinzen von Wales, der als späterer König Edward VII. für den jungen Schweizer die berühmte Anrede kreierte: *Hotelier der Könige und König der Hoteliers*. Auf die Lehrjahre folgten die Meisterjahre: das *Grand Hotel de Nice*, das *Hotel Rigi Kulm*, das *Grand Hotel National* in Luzern. Monte Carlo, San Remo, Baden-Baden, Frankfurt am Main, Salsomaggiore, London und Cannes riefen, der junge Meister kam, und nicht nur der Prinz von Wales erklärte, *wo Ritz ist, will auch ich hingehen.*

Zwischen den Gästen der Grandhotels und ihren Gastgebern besteht trotz unterschiedlicher sozialer Hintergründe irgendwie immer eine undefinierbare Übereinstimmung. Dem Adel, der Bildung und dem Reichtum stehen die Söhne aus „einfachen“ Verhältnissen gegenüber: Alexander Seiler, der Schöpfer der Zermatter Hotels *Monte Rosa*, *Mont Cervin* und *Riffelalp*, stammte aus einer Bergbauernfamilie, Johannes Baur, der Zürcher Hotelier des *Baur en Ville* und des *Baur au Lac*, war der Sohn eines Zöllners, andere Väter waren Böttcher, Seifensieder und Bankangestellte.

Man fuhr nicht nach Zermatt, Zürich oder Paris, sondern zu Seiler, Baur oder Ritz. Die Hoteliers waren gute Bekannte, verschwiegene Vertraute und zum Teil auch Freunde. Der wunderbare Querdenker Siegfried Kracauer brachte es auf „seinen“ Punkt: *Der untätig Umhersitzenden bemächtigt sich ein interesseloses Wohlgefallen an der sich selbst erzeugenden Welt, deren Zweckmäßigkeit man empfindet, ohne die Vorstellung eines Zweckes mit ihr zu verbinden.*

Die Hoteliers wussten, welche Herrschaften nach der gescheiterten Revolution von 1848 und in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in ihre Häuser kamen, was die erlesene Kundschaft suchte und mit gutem Geld bezahlte: eine in sich geschlossene Welt, deren Fassadengestaltung schon die Distanz zwischen drinnen und draußen deutlich machte. Der herrschaftliche Alltag wurde im Grandhotel perfekt nachinszeniert: eine prachtvolle Kulisse, eine gediegene Atmosphäre, eine feine Exklusivität, kurz, ein der gewohnten häuslichen Umgebung entsprechendes Ambiente, das Grandhotel als Zweitwohnsitz mit den gewohnten Dienstleistungen und außergewöhnlichen Vergnügungen. Ritz fragte nie, wie viel macht's, sondern immer, ist es echt, wirkt es schön?

Da wurde für einen Maharadscha eine eigene Küche zur Verfügung gestellt, da wurden im Hotel anglikanische Gottesdienste abgehalten, da wurden rauschende Feste gefeiert und das Innere und Äußere eines Hauses den Wünschen und Launen der Gäste angepasst.

Das Reisen und die Hotellerie haben in den letzten drei Jahrhunderten umwälzende Veränderungen erlebt. Nach den Dichtern Johann Gottfried Seume, Albrecht von Haller, Johann Wolfgang von Goethe kam die Eisenbahn und mit ihr die Zeit der großen Stadthotels für kurze Aufenthalte von Geschäftsreisenden im Zürcher *Baur en Ville* oder im Baseler *Hotel Drei Könige*, denen die schönen Ausblicke, Bellevue, Belvedere, Bellavista und die glanzvollen Zeiten der Grandhotels auf dem Lande folgten: Interlaken, St. Moritz, Zermatt. Während in der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts und zwischen den europäischen Weltkriegen wenigstens noch der Bestand der *Palaces* mühsam gesichert werden konnte, wurde nach 1945 endgültig der Untergang des alten Grandhotels eingeläutet. *Die*

Italienreise Goethes galt dem Land, das er mit der Seele suchte, die Seele heute - oder was Seele so heißt - sucht den Wechsel des Raums, den die Reise ihr bietet, schrieb Siegfried Kracauer Anfang der dreißiger Jahre in der „Frankfurter Zeitung“ mit der Prognose, dass das Ziel der modernen Reise nicht ihr Ziel (ist), sondern ein neuer Ort schlechthin, erfragt wird weniger das bestimmte Sein einer Landschaft als die Fremdheit ihres Gesichts.

Als man das Reisen noch Reisen nannte, als es weder „Fremdenverkehr“ noch „Tourismus“ gab und „Pauschal- und Massentourismus“ Fremdworte waren, zu einer Zeit also, wo man im Winter ans Meer, im Sommer in die Berge und zwischendurch ins Thermalbad fuhr, begründeten die Hoteliers Alexander Seiler, Johannes Baur, Johannes Badrutt und Adolf-Rudolf Armleder den Ruf der Schweizer Hotellerie. Während sie im Lande Pracht, Luxus und Qualität propagierten, trat Cäsar Ritz seinen Siegeszug als Schweizer Hotel-Botschafter im Ausland an.

In seinen Lehr- und Wanderjahren entwickelte er sein späteres Erfolgsrezept. Dem Architekten Charles Mewès erklärte Ritz seine Wünsche für das Hotel an der Place Vendôme: *Und was die Atmosphäre des Hotels im ganzen betrifft, soll es den Eindruck eines städtischen Herrschaftshauses erwecken, das ein bisschen die Patina eines langen, vornehmen Alters hat.* Neben der Ausstattung und der Atmosphäre legte Cäsar Ritz vor allem Wert auf Hygiene und Küche.

Die Belange, welche Ritz besonders am Herzen lagen, so erzählt seine Frau Marie-Louise, betrafen vor allem die Anordnungen der Küchen und Keller im Hinblick auf eine optimale Leistungsfähigkeit des Personals; dann die öffentlichen Räume im Erdgeschoß, wo die Restaurants auf Kosten des unprofitablen Vestibüls möglichst geräumig und attraktiv gehalten werden sollten; ferner ein oder zwei kleine Gartenhöfe; die strikte Vermeidung alles staubfangenden Dekors in den Schlafzimmern und die Ausstattung aller Stöcke mit einer unerhört großen Anzahl von luxuriösen Baderäumen und die sorgfältige Ausbildung seines Personals auf die individuellen Wünsche seiner Kundschaft. Ritz wollte alle diese Menschen gut kennenlernen, ihre Gewohnheiten, ihre Vorlieben für Essen, Wein, Musik und Menschen. Er wollte ihre Wünsche auf jede erdenkliche Weise erfüllen.

Der Hotelier wusste eben, daß dieser sein Steak gerne gut durchgebraten hatte und jener Hühner vom Grill besonders schätzte, ein anderer nach dem Essen eine leichte Havanna bevorzugte und dieser den Wiener Walzer liebte. Wen wundert es noch, wenn es später dann hieß: *Sie wissen besser als ich, was ich gern habe. Richten Sie nur ein Essen nach meinem Geschmack.*

Das Beste war im Frühjahr 1998 gerade gut genug: Silber von Christofle, Gläser von Bakkarat, Teppiche von Braquenié, Brokat- und Seidenstoffe von Chatel & Tassinari, Tischwäsche von Rouff, Leintücher und Kissenüberzüge vom Grande Maison de Blance. Unter Führung des fachkundigen Architekten Mewès versammelten die *zwei Schönheitshungrigen Laien*, wie Marie-Louise und Cäsar Ritz ihr oft beklagtes „Bildungsmanko“ charmant umschrieben, für ihre Salons, Restaurants, Bars und Appartements stilschöne Reproduktionen von Möbeln und Accessoires, deren Einrichtung ganz nebenbei eine Geschichte der verschiedensten Stilepochen erzählt.

Stundenlang konnte Cäsar Ritz mit den Elektrikern herumpröbeln, bis das schattenlose indirekte Licht, das er so liebte, die richtige warme Raumstimmung ergab. Ich erinnere mich, so seine Frau, dass ich einmal einen ganzen Nachmittag im halbfertigen Régence-Restaurant sitzen musste, weil Cäsar an mir den Lichtton ausstudieren wollte, welcher den Damen und ihren Abendtoiletten am meisten schmeicheln würde. Wir einigten uns auf ein mattes Aprikosengelb.

Cäsar Ritz hatte an alles gedacht, vor allem auch an die Regeln von Hotelausstattung und Hoteltechnik, an deren allgemeiner Gültigkeit auch ein wandelbarer Zeitgeist nicht vorbeigehen sollte. Als Ritz im Sommer 1878 die Leitung des *Grand Hotel National* in Luzern übernahm und einen Gast im rechten Moment und diskret um seine Meinung gebeten hatte, soll dieser nach einem kleinen Zögern geantwortet haben: *... die Küche ist - wie soll ich sagen? - dem Dekor nicht gewachsen.*

Ritz, der als erster Hotelier die Bedeutung der Küche für das Grandhotel erkannt hatte, reagierte sofort und ließ natürlich „den“ Meister seines Faches kommen: Georges Auguste Escoffier. Der Koch war einer von jenen, die die neue Reisezeit erkannt hatten und deren Größe darin bestand, auf die veränderten Umstände und die neuen Chancen in der Gastronomie und Hotellerie zu reagieren. Was in Luzern begann, die Zusammenarbeit, die Freundschaft, das gemeinsame „Dienen“ für den König Gast, fand nun mit der Eröffnung des Hauses Nummer 15 an der Place Vendôme, *das Ritz, le Ritz, the Ritz*, seine Krönung.

Nur mit der natürlichen Hitze und Flamme jener altbewährten Brennstoffe", pflegte Escoffier zu sagen, "lässt sich ein Hähnchen auf dem Rost so recht knusprig bräunen, nur mit ihrer Hilfe gelingt einem das Steak genau im Stadium, welches der Gast wünschte, und nur so gehen die Pasteten tadellos auf.

Der Koch, dessen *Guide culinaire* mindestens seit 1903 die unbestrittene Bibel der Köche ist, schöpfte für seine kulinarischen Erfindungen aus drei Quellen: Er holte sich Anregungen für seine Erneuerung in der Vergangenheit, er verwandelte traditionell bäuerliche Gerichte unter Verwendung kostspieliger Zutaten in solche der *haute cuisine*, und er kreierte eigene Rezepte, an deren klassischer Qualität wir uns nach einem umfangreichen Menü auch heute und immer noch erfreuen wie etwa mit dem *Pfirsich Melba*. Escoffier war um die Jahrhundertwende davon überzeugt, dass der Geschmack sich unaufhörlich verfeinert und daher die Kochkunst entwickelt werden müsse, um diesen Anspruch zu befriedigen. Ritz war ein wirklicher Pionier der Hotellerie, der zeit seines Lebens Dienstleistungen offeriert hat: *In keinem anderen Beruf sind die geschäftlichen Beziehungen so persönlich wie zwischen Hotelier und Kundschaft.*

Kurz vor der Eröffnung des *Ritz* fragte der Hausherr seinen alten Freund Hans von Pfyffer aus Luzerner Zeiten: *Glaubst du, dass sie kommen werden, all die Hunderte der Pariser haute volée, die ich eingeladen habe?* Sie kamen, und sie kommen noch. Vielleicht auch, weil Cäsar Ritz das Holz in seinen Räumen nicht wie Marmor angestrichen hatte und auf den Tischen Forelle und Huhn Fisch und Vogel geblieben sind.