

König der Köche und Koch der Könige

Es kann nur einen geben: Das „Musée Escoffier de l' Art Culinaire“ in Villeneuve-Loubet

Frankfurter Allgemeine, 06.10.2005

Von Peter Hahn

August Escoffier hat vor allem ganz fein gekocht: Filets de sole Coquelin, Homard aux feux éternels, Volaille à la Derby, Cuisses de nymphe à l'aurore. Vorher räumte er allerdings in der Küche auf. Er etablierte die „brigade de cuisine“ mit dem „gros bonnet“, dem er die große Chefmütze verpasste, dem „sauce chef“ für Jus und Fond der Saucen, dem „entremettier“ für Suppen, Gemüse und Nachspeisen, dem „rôtisseur“ für das Fleisch und dem „garde manger“ für Beilagen und kalten Speisen.

Im Restaurant offerierte dann der Kellner beim „Service à la française“ dem Gast von links das Besteck, damit dieser sich selbst bedienen konnte. Beim „Englischen Service“ wurde vorgelegt, Löffel zwischen Zeige- und Mittelfinger, Gabel zwischen Daumen und Zeigefinger, und beim klassischen „Grand service à la russe“ wurden die Gerichte erst gezeigt, dann am Beistich auf den Teller gelegt und dem Gast (endlich) vorgelegt. Zu guter Letzt veröffentlichte er 1903 seinen „Guide Culinaire“, der neben dem „Appetit-Lexikon“ von Robert Habs und Leopold Rosner, Hans W. Fischers „Schlemmerparadies“ und dem ganz und gar köstlichen „Geist der Kochkunst“ von Karl Friedrich von Rumohr ein Klassiker der Gastrosophie ist.

Dieser August Escoffier wurde 1846 in Villeneuve-Loubet geboren, einem kleinen Ort bei Nice, an den die Wellen der Côte d'Azur nicht mehr heranreichen. Die Touristen, wenn sie schon hier herauf kommen, bevorzugen ohnehin die nahen Attraktionen: das „Museum Renoir“ in Cagnes-sur-Mer, das „Musée International de la Parfumerie“ in Grasse, die Galerie der Moderne „Fondation Maeght“ in Saint-Paul-de-Vence und den „Royal Mougins Golf Club“ von Mougins.

Dem Städtchen hat das nicht geschadet. Boulangerie, Boucherie, Pâtisserie, Fromagerie, allesamt eine Augenweide, urgemütlich manche Hostellerie, wohltuend bodenständig Speis und Trank. Ein Museum der Kochkunst wie das „Musée Escoffier de l' Art Culinaire“ hat es gegen diese Konkurrenz schwer, eigentlich unverdient, weil in den zwei Etagen dem Besucher erst so richtig Appetit gemacht wird.

Das Geburtshaus vom „König der Köche und Koch der Könige“ liegt selbstverständlich in einer Gasse mit dem Namen „Rue Auguste Escoffier“, und längst hat der Ort dafür gesorgt, daß vor dem Gemeindehaus im Zentrum ein Denkmal steht: „A Auguste Escoffier – Ses Amis, Ses Disciples, Ses Concitoyens“.

Das Haus ist herzallerliebste. Einziehen würde man sofort, wenn sich da nicht doch ein wenig Ehrfurcht und Bewunderung für diesen gelassenen und ruhigen Küchenchef einstellen würde, der 63 Lebensjahre am Herd gestanden und nahezu zweitausend Köche ausgebildet hat. Schon der Anblick der uralten Küchengeräte verspricht Genuss: Mit dem „Appareil pour émincer les pommes de terre“ wurden „frites“ hergestellt, deren Geschmack wir uns heute nur noch erträumen können, nur mit „La Nicoise“, der „Ancienne press où se préparait la soupe de poisson“, gelang wohl die einst so hoch gerühmte Fischsuppe der Region.

Dass Escoffier schon mit dreizehn Jahren im Restaurant des Onkels neben der feinen Küche auch Service und Einkauf erlernte, hat ihm offenbar nicht geschadet. Diesen Lehrjahren folgten die Wanderjahre, Nice, Paris, Cannes. Die Gefangenschaft während des Deutsch-Französischen Krieges hielt ihn später nicht davon ab, die Küchen für die Dampfer der „Hamburg-Amerika-Linie“ einzurichten und bei den Taufen der „Amerika“ und der „Imperator“ für Kaiser Wilhelm II. zu kochen.

1884 aber steht er am Anfang einer langen fruchtbaren Zusammenarbeit: Caesar Ritz und dessen „Hôtel Ritz Development Company“ verpflichten ihn als Küchenchef des „Grand-Hôtel Monte Carlo“, später des Londoner „Savoy“. Dort gibt es 1892 nach der Premiere von „Lohengrin“ ein Essen mit der umjubelten australischen Koloratursopranistin Nellie Melba (eigentlich Helen Porter Armstrong). Escoffier serviert zum Abschluss das Dessert: Ein enthäuteter Pfirsich und zwei Kugeln Vanilleeis, überzogen mit einem Himbeerschleier, stellen die Pose des mythischen Schwans aus dem ersten Akt dar. Fortan hieß die süße Speise mit Erlaubnis der Künstlerin „Pêches melba“.

Während der Hotelier kurz vor der Eröffnung des „Ritz“ am Place Vendôme im halbfertigen Régence-Restaurant an seiner Frau Marie-Louise „den Lichtton ausprobierte, welcher den Damen und ihren

Abendtoiletten am meisten schmeicheln würde“, schattenlos, indirekt, warm, und sie sich schließlich „auf ein mattes Aprikosengelb einigten“, hielt der Küchenmeister seiner Mannschaft zum wiederholten Male einen Vortrag: „Nur mit der natürlichen Hitze und Flamme jener altbewährten Brennstoffe 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.“

Verglichen mit dem heute üblichen Geschwätz der Branche wirken diese schlichten Weisheiten wie eine Offenbarung.