

Maître de la Cuisine d'Été

© Birgit Baldauf

12. Juli 1978; hier stehe ich nun, in dieser mir unbekannt, aber dennoch hervorragend ausgestatteten Küche eines Landhauses in der Provence. Alles ist perfekt. Vor mir steht ein handgeflochtener Warenkorb aus Weidenholz mit den verschiedensten Zutaten und Lebensmitteln. Im Garten, in den ich durch die weiten, weißen Flügeltüren der Küche blicken kann, blüht der Lavendel, von der Sonne in seinen Lilatönen ins besondere Licht gesetzt. Der leichte Sommerwind trägt mir – vorbei an den sich wiegenden, weißen Tuftgardinen - den Duft dieser prachtvollen Blüten in die Nase und verrät mir in seiner Vielfalt, dass er noch einen Abstecher über das Kräuterbeet mit Rosmarin, Thymian und Basilikum gemacht hat.

Die Temperatur ist angenehm und dennoch ist mir heiß. Ausgerechnet ich, die „kleine“ Madeleine Gireaux, stehe nun hier an diesem Ort und höre die Stimmen der wichtigen Gourmet-Kritiker, die sich bereits um den elegant gedeckten, schmiedeeisernen Tisch im Garten versammelt haben.

Es ist ein aufgeregtes Stimmengewirr, durchmischt mit Gelächter, das ebenso nervös klingt wie ich mich fühle. Alle sind sie gekommen, um in dieser Endausscheidung den „Maître de la Cuisine d'Été“ zu küren. Umrahmt werden sie von nicht weniger wichtigen Journalisten, die bereits ihre handgroßen Ringblöcke gezückt und aufgeklappt haben und mit eiliger Schrift, die Bleistifte fest umklammert, ihre Notizen auf das Papier kritzeln. Fast scheint es, als könnte ich das Geräusch der Graphit-Minen auf dem weiß strahlenden Papier bis hierher in die Küche hören.

Ich erinnere mich noch genau an den Zeitpunkt, als ich vor zirka drei Monaten – wohl eher aus einer Laune heraus – beschloss, mich zu diesem Wettbewerb anzumelden. Keine Minute hatte ich daran gedacht, dass ich es bis hierher schaffen würde. Vielleicht war der Merlot einfach zu gehaltvoll und gut, den meine Freunde zu unserem gemeinsamen Abendessen damals mitgebracht hatten. Ich hatte gekocht und sie waren gekommen. Sie kamen immer gerne, wenn ich kochte. Es war ein sorgloses Kochen. Völlig aus meiner Intuition heraus. So, wie ich es liebte. So, wie es mir scheinbar immer gelang. Kein Rezept, einfach das perfekte Zusammenspiel von Augen, Nase, Mund, Händen und Bauchgefühl. Was ich kochen wollte, hatte ich stets spontan bei meinem Gang über den Markt in unserem kleinen Ort entschieden. Ich hatte mich von den Gerüchen, Farben und angebotenen Köstlichkeiten tragen und inspirieren lassen – und stets die Geschmäcker getroffen.

So auch an diesem lauen Frühlingsabend im Mai. Und als wir gemeinsam beim Dessert saßen, beflügelt von unseren Gesprächen, dem Essen und dem Wein, da stand sie plötzlich im Raum, die Idee. Jacques, ein guter Freund und gelernter Koch, hatte in meinem Wohnzimmer diese Kochzeitschrift entdeckt, die ich mir vor ein paar Wochen gekauft hatte. Und dort, bereits auf dem Titel, prangte sie, die Sensation. Der Kochwettbewerb „Maître de la Cuisine d'Été“ sollte zum ersten Mal allen ambitionierten Köchen zugänglich gemacht werden. Bisher konnte sich nur anmelden, wer zumindest in dieser Profession gelernt hatte oder bereits ein eigenes Restaurant führte. Man wolle, so schrieben sie, durch die Lockerung der Anmeldekriterien, neuen, unentdeckten Talenten die Chance geben, sich ebenfalls beweisen zu können. „Ha, die schreiben von Dir!“ hatte Jacques lauthals getönt, als er strahlenden Blickes und schwankenden Fußes seinen Rückweg von der Toilette durch mein Wohnzimmer hindurch in das Esszimmer antrat.

Dabei fuchtelte er wild mit der Zeitschrift, legte diese schließlich neben der Dessertschüssel ab und tippte energisch mit seinem rechten Zeigefinger auf besagten Artikel.

Ich zweifelte zunächst. Doch nach dem Espresso hatten sie mich schließlich soweit und ich füllte die Anmeldung aus. „Du wirst schon sehen“, besiegelte Jacques die Anmeldung.

Und ich sah. Ab diesem Moment ging alles irgendwie ganz schnell. Die Zeit rauschte an mir vorbei – ich verbrachte sie hauptsächlich mit Kochen.

Das erste Mal hatte ich meine Kreationen zu Papier bringen müssen – in meinen Augen verloren sie dadurch ihren Zauber –, aber für dieses Ereignis war ich bereit, dieses Opfer zu bringen. Teil der Nominierung war es, fünf Eigenkreationen – vom Amuse Geule bis zum Dessert – per Rezept einzureichen.

Mit Hilfe von Jacques analysierten wir, was und wie viel ich wofür verwendete und wie ich die Zutaten kombinierte. Eigentlich analysierte hauptsächlich er – und hatte dabei seine liebe Mühe –, während ich mich in einer Art hypnotisch extatischem Zustand meinen Kochvorgängen hingab. Immer wieder musste er mich bremsen in meinem Lauf - stopp, wie viel und wozu? Ah, eine Prise, zwei Esslöffel, anschwitzen mit Schalotten, abschmecken mit Sherry ...

Es hatte funktioniert.

Ich wurde ausgewählt.

In vier weiteren live Kochentscheiden hatte ich mich bis ins Finale gebrutzelt, hierher, an diesen Ort.

Nun gibt es nur noch mich und Carlo. Carlo Brunetti. Seines Zeichens Sternekoch in der zweiten Generation. Seit 3 Jahren führt er erfolgreich das Restaurant seines Vaters. Dabei ist er anders als andere Sterneköche – nicht so eigen und insbesondere dafür bekannt, immer den Geschmack der Gäste zu treffen, immer „nach ihrem Munde“ zu kochen, auch auf die sonderlichsten Wünsche einzugehen. Das zeichnet ihn aus – wie auch immer er das anstellt!

Geschafft sah er aus, als er hier vor ca. zwanzig Minuten am Ort des großen Finales ankam und sofort von der Traube von Journalisten umringt wurde.

Brav stand er Rede und Antwort, mild waren seine Worte. Kein Anflug von Überheblichkeit, aber auch kein Eindruck von Unbeschwertheit. Aber irgendwie wirkt er auf mich, als habe er selbst nicht sehr viel Genuss an dem, was er für andere zaubert – weder an der Zubereitung, noch am Ergebnis. Dennoch, der Erfolg gibt ihm wohl recht.

Wahrscheinlich soll sie für mich hier und heute zu ende sein, die traumhafte kulinarische Reise der kleinen Madeleine Gireaux.

Aber nun, da ich ihn so vor mir sehe, diesen Spitzenkoch, packt mich doch ein wenig der Ehrgeiz. So einfach werde ich ihm das Feld nicht überlassen. Schließlich habe auch ich es bis hierher geschafft. Aus eigener Kraft! Oder – was für ein Gedanke – bin ich nur soweit gekommen, weil ich eben als Laie und Neuling eine Art Welpenschutz genieße? Um es Carlo einfach zu machen? Eine Verschwörung? Um zu beweisen, dass diesem elitären Kreis der Gourmets keiner so einfach „beitreten“ kann?

Nein, diese Gedanken muss ich ganz schnell im Ofen verfeuern – so komme ich nicht weiter.

Ah, da, nun geht es los. Die Jury begibt sich zu uns in die Küche, um letzte Anweisungen zu geben und sich dann an ihren Tisch zurückzuziehen.

Alle zur Verfügung gestellten Lebensmittel in den Körben müssen verwendet werden. Garnieren und ergänzen dürfen wir mit dem was Küche und Garten noch so hergeben nach unserem Belieben.

Ein Vier-Gang-Menü soll es werden.

Die Bewertung unserer Leistung wird erst am Ende bekannt gegeben.

Also kein Zwischenstand, keine Gewissheit, ob es gut läuft.

Sie wünschen uns viel Glück und ziehen sich zurück.

Carlo zeigt sich ebenfalls fair, wünscht mir gutes Gelingen und begibt sich an seinen zgedachten Platz am Herd.

Ich tue es ihm gleich und versinke schlagartig in meiner Kochtrance, in den Bildern, die sich vor meinem geistigen Auge aufbauen, angeregt durch die vor mir liegenden Zutaten. Sofort habe ich eine Idee, ein Bild, einen Geschmack für das perfekte Zusammenspiel.

Ich nehme die ersten Zutaten aus dem Korb und beginne mein Werk.

Die Welt um mich herum scheint zu verblassen, alles hört sich dumpf und fern an, nur die Farben und Gerüche, der vor mir liegenden Köstlichkeiten, ihre Konsistenz und Haptik haben meine volle Aufmerksamkeit.

Plötzlich reißt mich etwas schlagartig aus meiner Trance.

Carlo ist eine Emaille Schüssel aus der Hand gerutscht und diese ist mit einem lautstarken Scheppern auf dem Fliesenboden aufgeprallt. In kreisenden Bewegungen dreht sie sich singend weiter wie ein großer Kreisel, bis Carlo sie schließlich aufhebt und in die Spüle stellt.

Zum ersten Mal seit ein paar Minuten nehme ich wahr, was um mich herum vor sich geht. Auch Carlos Vorbereitungen sind in vollem Gange. Schweiß rinnt von seiner Stirn, die Farbe ist aus seinem Gesicht gewichen. Immer wieder murmelt er Zutaten und Mengen vor sich hin und wirft wiederholt einen Blick auf eine Art Notizblock, den er auf der Arbeitsfläche aufgeklappt hat. „Les Préférences“ ist darauf zu lesen, was soviel heißt wie „Vorlieben“. Darunter findet sich tabellarisch und alphabetisch angeordnet eine Reihe von Namen, neben diesen wiederum sind geschmackliche Vorlieben der genannten Personen aufgeführt. Manche der Namen sind markiert – scheinbar die der Personen, die voller Spannung draußen am Tisch als Jury den ersten Gang erwarten.

Das ist also sein Geheimnis.

In mühevoller Kleinarbeit hat er über einen langen Zeitraum hinweg zuverlässig die Vorlieben seiner Gäste – und eben auch der Juroren – ausfindig gemacht und versucht diese bei der Zubereitung seiner Speisen zu berücksichtigen.

Bei 8 verschiedenen Geschmäckern kein Kinderspiel. Das ist ihm offensichtlich anzusehen. Dennoch, unaufhörlich versucht er, all die Wünsche in seinem Gericht zu kombinieren.

Ich wage einen Blick auf die Liste. Es gelingt mir unbemerkt. Auch Carlo scheint sich bei der Zubereitung seiner Gerichte in einer Art Trance zu befinden. Seine scheint allerdings andere Gründe zu haben.

Nichts von dem, was ich zu lesen in der Lage bin, hatte ich vor, in mein Menü einzubauen. Groß ist sie, die Verlockung.

Liegt hier der Schlüssel zum Sieg?

Wenn das die Zubereitungsarten sind, die von den Juroren bevorzugt werden und ich nur meiner Intuition folge – kann ich dann gewinnen?

Sicher werden sie mögen, was Carlo kocht.

Ich kann nicht widerstehen.

Ich muss es versuchen.

Das erste Mal in meiner kulinarischen Laufbahn lasse ich mich von meiner Intuition abbringen, von den Wünschen der anderen und nicht von der Sache an sich inspirieren. Ein, zwei Änderungen nehme ich auf in meine Vorspeise. So dürfte sie allen schmecken. Da steht auch schon das Servicepersonal am Pass, um die Teller abzuholen und er geht dahin, der erste Gang. Neugierig verfolgen Carlo und ich die Reise unserer Teller. In eiligen Schritten werden sie nach draußen getragen und sorgfältig von den Juroren postiert. Ein Blick in ihre Gesichter lässt nichts erkennen. Unglaublich, wie nichts sagend sie diese Speisen betrachten können. Ihre Augen wandern über die Teller, Ihre Nasenflügel bewegen sich sichtbar, um auch gustatorisch alle Merkmale aufzunehmen. Erste Notizen werden getätigt. Dann beginnen Sie mit dem Mahl.

Es wird Zeit, sich dem Zwischengang zu widmen.

Wie mache ich weiter?

Ich lege mir die Zutaten zurecht und erinnere mich an die Hinweise, die ich in Carlos Notizbuch gelesen habe. Nichts von dem, was ich dort gelesen habe passt zu meinem, ursprünglichen Plan. Ich bemerke, wie sich auch auf meiner Stirn die ersten Schweißperlen bilden. Ob nun wohl auch aus meinem Gesicht die Farbe gewichen ist? Mein ursprüngliches Vorhaben lässt sich überhaupt nicht vereinbaren mit den Vorlieben der Juroren.

Noch nie habe ich beim Kochen Druck verspürt, noch nie das Gefühl gehabt, zu müssen und nicht zu dürfen. Nun darf ich diese Erfahrung machen. Sie gefällt mir nicht. Dennoch fühle ich mich hin- und hergerissen zwischen dem Vertrauen in meine Kochkünste und den potentiellen Anforderungen der Juroren. Wer bin ich schon? Was bilde ich mir ein?

Da kommt der Service mit den leeren Tellern der Vorspeisen zurück und postiert diese in der Spüle. Unsere fragenden Blicke beantworten Sie mit Kopfschütteln und besorgten Gesichtern.

Carlo flucht. Dann begibt er sich wieder auf seinen Parcours zwischen Zutaten, Herd und Notizbuch.


Ich stocke.

Ich trete an die Terrassentür, schließe die Augen und versuche die Anfangsstimmung wieder in mich aufzunehmen. Die Düfte der Kräuter, des Lavendels. Da ist es wieder, das Gefühl. Jacques taucht vor meinem geistigen Auge auf. Ich sehe ihn, wie er verzweifelt versucht hat, meine Kochkünste in Worte zu fassen und zu Papier zu bringen. Ich höre ihn fluchen: „Zut alors, was Du kochst in ein Rezept zu pressen ist unmöglich!“ Alors, denke ich mir, so soll es sein. Kein Rezept, kein Papier soll mich beeinflussen.

Ich nehme einen tiefen Atemzug und mache mich wieder an die Arbeit.

Die Welt um mich herum scheint zu verblassen, alles hört sich dumpf und fern an.

„Wer hätte das gedacht!“ tönt Jacques während er gemeinsam mit den anderen an meinem Tisch anstößt. In der Mitte meines Esstischs im Garten unter dem Ahorn liegt eine weitere Ausgabe jener Kochzeitschrift, die mich einst zu diesem Wettbewerb gebracht hat. Auf Ihrem Titel ist mein Foto. Auf Seite 3 ein Interview mit mir und den Juroren. Was sie dazu bewogen hat, mir den Titel zuzuerkennen, werden diese vom Blatt gefragt. Ihre Antwort: „Die unbeschwerter Zuversicht der Madame Gireaux und ihr Vertrauen in die richtige Intuition war in Ihren Kreationen wiederzufinden. Damit hat sie Mut und Charakter bewiesen, der sich in der erfrischend innovativen und harmonischen Zusammenstellung der Gänge geäußert hat. Uns hat dies nach langer Zeit ein besonderes



Geschmackserlebnis beschert, da es nicht darauf aus war, allen zu gefallen, sondern alle zu überraschen. Dies ist ihr in besonderem Maße gelungen.“

Wenn die wüssten, denke ich und lasse mich genüsslich feiern.