



Selbstbewusster Auftritt: In makellos weißer Kochuniform empfängt Guy Savoy (großes Bild) seine Gäste. Viele Kritiker und Kritikerinnen halten ihn für den besten Koch der Welt. Beim Menü in seinem Restaurant in Paris werden auch Meeresfrüchte serviert (ganz links). In der Küche herrscht Hochbetrieb, doch im Restaurant ist die Atmosphäre ganz entspannt. Und gegen Ende des Menüs kommt ein Dessertwagen – darauf unter anderem Mousse au Chocolat und Milchreis, eine der Spezialitäten des Hauses.

FOTOS: LAURENCE MOUTON (5)

„Das Essen ist Teil der Identität“

Soziologe Jean-Pierre Poulain erklärt, wie Zentralismus und Katholizismus Frankreichs Küche geprägt haben

Herr Poulain, die Menschen in Frankreich legen allgemein großen Wert auf ausgiebige Mahlzeiten und hochwertige Produkte. Wie erklärt sich ihr besonderes Verhältnis zum Essen?

Es bestehen in der Tat bedeutende Unterschiede zwischen Frankreich und seinen Nachbarn. Dies ist historisch bedingt, zum einen durch die Zentralisierung des französischen Staatsapparates seit Henri IV. und vor allem dem Sonnenkönig Ludwig XIV. Im Gegensatz zu anderen europäischen Ländern wie Deutschland oder Italien konzentrierte sich alle Macht auf eine Stadt, auf Paris: Die Regionen hing von der Krone ab und hatten sich an den Regeln des Hofstaats zu orientieren, der in Versailles unter Ludwig XIV. entstand. Um etwas vom König zu erreichen, bildeten die Aristokraten neue Umgangsformen heraus. Das betraf die Mode, die Frisuren, die Kurtisanen und eben auch die Art zu essen mit opulenten Mahlzeiten und ausgeklügelten Tischmanieren. Das zweite wesentliche Phänomen ist der große Einfluss des Katholizismus in Frankreich.

Inwiefern?

Zwar galt Völlerei in der katholischen Kirche als eine der Todsünden. Aber im Laufe des Mittelalters ging man dazu über, dass bei der Eucharistie nur noch der Pfarrer den Messwein als das Blut Christi trank und geweihte Hostien statt Brot an die Gläubigen verteilt wurden. Im Protestantismus wurde von vorneherein vor allem die symbolische Dimension gesehen, also das Brot nicht als wahrhaftiger Leib von Jesus interpretiert. Im Katholizismus konnte durch diese Veränderung in Hinblick auf die Eucharistie das bisher Verbotene umso prachtvoller zelebriert werden, weil es nicht mehr schuld beladen war.

Was passierte beim Ende der Monarchie nach der Französischen Revolution 1789?

Die Bedeutung der Tischsitten verstärkte sich, da die Mitglieder der Bourgeoisie, die die Macht übernahmen, die Aristokraten kopieren wollten. Sie mussten aber die Regeln der Gastronomie erst erlernen. Eine zentrale Rolle kam Grimod de la Reynière zu. Er entstammte der hohen Aristokratie, ohne wirklich dazu zu gehören, denn wegen diverser Gaunereien war er jahrelang in ein Kloster in Nancy verbannt worden. Nach der Revolution erkannte er, dass die Bourgeoisie in ihrer Art zu essen eine Legitimation ihres neuen Status' suchte und schrieb den „Almanach der Feinschmecker“, ein Gründungswerk der französischen Gastronomie. Es war der erste Restaurantführer. In weiteren Werken erklärte er, was gut war und was nicht und trug so wesentlich zur Herausbildung einer Restaurant-

kritik mit nachvollziehbaren Kriterien bei. Natürlich entwickelte sich auch in anderen Ländern eine Gastronomie, aber hinsichtlich der Komplexität der Rezepte und Regeln stach Frankreich heraus.

Blieb die in der Monarchie geschaffene Zentralisierung bestehen?

Zunächst wurde weiterhin in Paris bestimmt, wie man zu kochen habe. Grimod de la Reynière ließ die guten Produkte, die Austern und den Fisch, das Fleisch und Gemüse von überall her in die Hauptstadt schicken. Aber im Laufe des 20. Jahrhunderts kam der Tourismus auf und mit ihm der Wunsch, die Vorzüge der einzelnen Regionen hervorzuheben. 1924 hatte ein Journalist die Idee, ins Kochbuch „Die gastronomischen Schätze Frankreichs“ zwei, drei Rezepte pro Region aufzunehmen. Erstmals begann man zu schätzen, was außerhalb von Paris passierte. Nach dem Zweiten Weltkrieg kam es in der ersten Etage des Eiffelturms zu einem großen Treffen von Küchenchefs aus dem ganzen Land, um die regionale Küche zu vertreten, darunter etwa der Vater von Paul Bocuse aus der Nähe von Lyon. Sie erlebten eine echte Aufwertung.



Die Menschen in Frankreich verbringen mehr Zeit am Tisch als in jedem anderen Land Europas.

War die Bedeutung von gutem Essen weiterhin eine Frage der sozialen Klasse?

Nein, sie durchquerte längst alle Klassen. Ein Beispiel sind die Königspasteten, erfunden noch in der Zeit des Hofstaates mit Zutaten von angeblich aphrodisierender Wirkung wie Hahn-Hoden. Im 19. Jahrhundert wurde dieses ehemalige Gericht der Eliten zu einem der Bourgeoisie, und in den 1960er-Jahren gab es sie auch in einfachen französischen Restaurants oder als Sonntagsgessen ärmerer Familien.

Hat sich diese französische Besonderheit heute erhalten, oder ist sie dabei, verloren zu gehen?

Untersuchungen zeigen, dass die Menschen in Frankreich deutlich weniger Zeit am Tisch verbringen als früher, aber immer noch mehr als in jedem anderen europäischen Land. Die Gerichte und Mahlzeiten sind viel einfacher geworden, aber viele Menschen behalten beispielsweise die Tradition der Abfolge Vorspeise, Hauptgericht, Käse und Dessert bei. Die Art zu essen und auch die Gerichte an sich machen einen wichtigen Teil der kulturellen Identität, der nationalen und der lokalen, aus.

Interview: Birgit Holzer

Jean-Pierre Poulain ist ein französischer Soziologe. Seit August 2012 ist der Professor Inhaber des gemeinsam von der Taylor's University Kuala Lumpur und der Universität Toulouse geschaffenen Lehrstuhls „Food Studies: Food, Cultures and Health“.

FOTO: PRIVAT

betont er selbstbewusst: Nicht nur er habe seine Arbeit zu hinterfragen, sondern auch der „Guide Michelin“, vor allem er. Dessen Tester seien seines Wissens die Einzigen, die nach einem Besuch bei ihm nicht vollständig zufrieden waren.

Gegründet wurde der Gastronomie- und Hotelführer im Jahr 1900 anlässlich der Weltausstellung in Paris von den Brüdern André und Édouard Michelin. Die ersten Sterne für Restaurants vergaben die Experten ab 1926. Sieben Jahre später führten sie eine landesweite Klassifizierung ein: Ein Stern zeichnet demnach bis heute „ein sehr gutes Haus“ aus, bei zwei Sternen „lohnt sich der Umweg“ für eine Gaststätte, bei drei Sternen ist sie gar „eine Reise wert“. Die Tester kommen quasi inkognito wie normale Gäste, und mit in die Benotung geht nicht nur das Geschmackserlebnis ein, sondern es zählen auch der Service, der Komfort, das Dekor. Wer die Michelin-Auszeichnung anstrebt, braucht deshalb oft mehr Personal, um die hohen Ansprüche zu erfüllen.

Klage gegen „Guide Michelin“

Im vergangenen Jahr erhielten 29 französische Restaurants drei Sterne, 75 zwei und 526 bekamen einen – das sind insgesamt mehr als in jedem anderen Land. Um mit der Zeit zu gehen und auch jüngere, nicht immer so zahlungskräftige Kunden anzuziehen, wurde im Jahr 2020 auch ein „grüner Stern“ für einen besonders nachhaltigen Ansatz und bereits 1977 eine Auszeichnung für ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis eingeführt. Längst gibt es auch Michelin-Führer in vielen anderen Ländern. In Deutschland erhielten im April insgesamt 334 Restaurants zwischen einem und drei Sternen. Ein Rekord.

Gerade in Frankreich blieb der Ruf einer „Gastronomie-Bibel“, die über der Konkurrenz thront, beim „Guide Michelin“ bestehen. Doch seit Jahren rufen manche Entscheidungen Unverständnis oder sogar Widerstand hervor. 2019 scheiterte der Starkoch Marc Veyrat mit einer Klage gegen den „Guide Michelin“ nach der in seinen Augen ungerechtfertigten Herabstufung auf nur noch zwei Sterne. Verbunden mit der regelmäßig aufkommenden Kritik an den Kriterien und Bewertungen sind auch generelle Zweifel daran, ob Frankreich in Sachen Haute Cuisine wirklich noch die Nummer eins ist. Manche Rankings stellen dies in Zweifel – und bringen damit bisherige – scheinbare – Gewissheiten gehörig ins Wanken.

Auf den Spitzenplätzen einer weltweiten „Forbes“-Rangliste befanden sich in den vergangenen Jahren Restaurants in Peru, Dänemark und Spanien. 2023 verblieben unter den Top 50 nur fünf französische Gasthäuser, das am besten bewertete Haus lag auf Platz zehn. Für einen Aufschrei in den Medien sorg-



Frankreichs Küche ist immer noch absolut prägend.

David Görne, Inhaber des Michelin-prämierten Restaurants G.A. in Caudebec-en-Caux

te in Frankreich auch, als es bei einer Bewertung der zehn besten Küchen der Welt von CNN Travel, der Reiseabteilung des US-amerikanischen Senders, „nur“ auf Platz drei hinter Italien und China landete. Immerhin: Die Jury lobte das Land trotzdem für „seinen Glauben an die Wichtigkeit guter Ernährung“. Bei einem Ranking des Gastronomie-Reiseführers „TasteAtlas“ im vergangenen Jahr landete Frankreich abgeschlagen auf dem achten Platz – eine Schmach.

Ganz neu sind die Abgesänge auf die französische Küche allerdings nicht. Bereits 2006 führte das US-amerikanische „Wall Street Journal“ eine Untersuchung in 20 Ländern durch mit dem Ergebnis, dass ihr „die Welt den Rücken kehrt“.

Auszeichnung schafft Druck

David Görne sieht das anders. Der Norddeutsche führt seit 2010 sein Restaurant G.A. im Dorf Caudebec-en-Caux in der Normandie. Daran angeschlossen ist das Gästehaus Manoir du Retival. „Frankreichs Küche ist immer noch absolut prägend und hat gerade hinsichtlich der Soßen die Grundlagen geschaffen, ob es um Kalbsjus oder um Geflügeljus geht“, sagt Görne. „Selbst die japanische und generell die asiatische Küche orientiert sich daran.“

Er selbst greife beim Kochen auf Gelerntes aus seiner Ausbildungszeit in Hamburg, Glücksburg und in Paris bei Alain Ducasse, einem anderen französischen Küchenpapst, zurück. Görnes Restaurant hat seit mehreren Jahren einen Michelin-Stern. „Das ist natürlich eine schöne Belohnung für die Arbeit des ganzen Teams, aber es schafft auch einen gewissen Druck“, sagt er. „Am wichtigsten ist für mich, dass die Stimmung gut ist, dass die Gäste zufrieden sind und wiederkommen.“

Lässt sich ein objektives Urteil über die Kochkunst eines Landes überhaupt treffen? „Es ist sehr kompliziert, die verschiedenen Küchen der Welt einzuteilen“, sagt der TV-

Restaurantkritiker François-Régis Gaudry. Bis heute herrsche ein dichtes Netz an kreativen Küchenchefs in Frankreich, das nach wie vor mehr als jedes andere Land die Grundlagen lege: „Viele Techniken und sogar Vokabeln der internationalen Küche sind französisch.“ Asiaten, Südamerikaner oder Amerikaner kämen immer noch zum Erlernen der Haute Cuisine an die renommierten französischen Kochschulen wie Ferrandi, Cordon Bleu oder das Institut Paul Bocuse, benannt nach dem 2018 verstorbenen Spitzenkoch aus Lyon.

„Alle Länder haben eine Küche, die vielerorts stark an Qualität hinzugewann. Aber eine Gastronomie hat nur Frankreich“, sagt Guy Savoy. Diese ergebe sich einerseits aus der Vielfalt hochwertiger Produkte von Fisch, Austern und anderen Meeresfrüchten über die verschiedensten Fleischarten bis hin zu den Hunderten Käsesorten. Und andererseits aus dem historisch gewachsenen Können, diese Produkte perfekt zu verwerten. Er schließe darin auch die Bäcker, Metzger, die Landwirte und Winzer mit ein, die allesamt mitverantwortlich seien für die hohe Qualität französischer Nahrungsmittel. Und zwar seit Jahrhunderten.

Staunen über Fischbrötchen

Tatsächlich nutzt das Land dieses Können seit jeher als Soft Power. „Am Tisch wird regiert“, schrieb schon der Bischof und Autor Jacques-Bénigne Bossuet im 17. Jahrhundert. In Frankreich sorgte es für viel Erstaunen, als Bundeskanzler Olaf Scholz Emmanuel Macron und seiner Frau Brigitte bei einem informellen Besuch in Hamburg Fischbrötchen überreichte, die im Gehen und im Stehen gegessen wurden. Die französische Presse amüsierte sich über diese „Fischbrötchen“-Diplomatie, die in dem Land undenkbar wäre, in dem wichtige Gespräche oft an einem Esstisch stattfinden.

2014 speiste der damalige US-Präsident Barack Obama bei einem Besuch in Savoy's zweitem Restaurant La Chiberta. 2018 begleitete der Chefkoch Präsident Emmanuel Macron an der Seite von Éric Kayser, Gründer einer großen Bäckereikette, in die USA zum Staatsbesuch bei Präsident Donald Trump. Dort durfte er für die Staatsmänner kochen, wie eine Art Gastgeschenk. Es sei normal, dass ein Land bei diplomatischen Begegnungen seine Trümpfe ziehe, sagt Savoy. „Deutschland stellt die besten Autos der Welt her, Frankreich die besten Gerichte“, resümiert er mit einem verschmitzten Lächeln. Und in seiner Stimme lässt sich nicht der leiseste Zweifel erahnen.



Ein Deutscher in Frankreich: In Caudebec-en-Caux in der Normandie betreibt Sternekoch David Görne das Restaurant G.A.. FOTO: RALF BRUNNER