Zeitschrift: Actio humana : das Abenteuer, Mensch zu sein
Herausgeber: Schweizerisches Rotes Kreuz
Band: 100 (1991)
Heft: 3

Artikel: Geschmack bedeutet Demut : Interview
Autor: Ott, Thierry / Bocuse, Paul
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-553865

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

INTERVIEW

GESCHMACK BEDEUTET DEMUT

Manche sagen, Paul Bocuse sei eitel und Schlimmeres. Sein Restaurant in Collonges-au-Mont-d'Or, in der Nähe von Lyon, fällt tatsächlich nicht durch seine Bescheidenheit auf. Im Inneren, überladen mit Kitsch und Tand, herrscht Personenkult: Bocuse, wohin man schaut. Vom Hamburger-König McDonald, von dem er oft und gerne spricht, sagt er nicht ohne Respekt, das sei zwar keine Küche, aber ein tolles Konzept. Bocuse ist etwas anderes: eine Küche und eine Institution. 1961 als Bester Arbeiter

ACTIO HUMANA: Überall auf der Welt entstehen ständig neue Restaurants, die sogenanntes «Fast Food» anbieten: Hamburger, Pommes frites und Coca-Cola. Sie sind sehr erfolgreich, vor allem bei Kindern und Jugendlichen. Besteht nicht die Gefahr, dass man den Sinn für Geschmack verliert, wenn man sich auf diese Weise ernährt?

PAUL BOCUSE: Geschmack findet sich nicht im Hackfleisch oder im panierten Fisch. Geschmack findet sich im Fleisch, das mit seinem Knochen, oder im Fisch, der mit seinen Gräten gekocht wurde. Man muss Salz, Zucker, Säure schmecken lernen. Man muss auch riechen lernen, denn für mich gibt es keinen Geschmack ohne die Gerüche. Für die Kinder stellt sich heute wirklich ein grosses Problem. Die Lokale, in denen man Hamburger isst – und denen Sie Restaurant sagen –, ziehen sie an, weil sie modisch eingerichtet sind. «Fast Food» ist ein Konzept, keine Küche!

AH: Was ist in den letzten Jahrzehnten in unserer Art zu essen – und zu schmecken – anders geworden?

BOCUSE: Zunächst die Gerüche. Früher lernte man die Gerüche in der Küche bei der Mutter, die das Mittagessen zubereitete. Die Gerüche, die aus den Pfannen und aus dem Backofen stiegen, gaben bereits einen Vorgeschmack auf das Essen. Auch die Gerüche in den Häusern, wenn die Nachbarin einen Braten im Ofen hatte und alle Stockwerke in den Genuss seines Duftes kamen. Geruch und Geschmack gehen unweigerlich zusammen. Aber auch die Produkte sind nicht mehr das, was sie waren. Wenn man früher ein Huhn ass, war man sicher, dass es mit Körnern ernährt worden war. Man war sicher, dass das Huhn nach Huhn schmeckte.

AH: Sie beklagen einerseits die Vereinheitlichung des Geschmacks. Anderseits haben aber neben den «Fast-Food»-Lokalen auch die guten Restaurants einen nie zuvor gekannten Aufschwung erlebt. Gastronomieführer sind zu Bestsellern geworden!

BOCUSE: Geschmack lernt sich wie Musik oder Malerei. Er ist aber auch eine angeborene Fähigkeit des Menschen. Als der Mensch das Feuer beherrschte, hat er unverzüglich damit begonnen, seine Nahrungsmittel zu kochen und damit ihren Geschmack zu verändern. Der heutige Mensch leidet im Alltag unter Stress und Aggressionen. Er hat das Bedürfnis nach Sicherheit und sucht diese unter anderem in der Nahrung. In einem Hamburger, den man stehend und mit der Hand isst, lässt sie sich allerdings nicht finden! Man findet sie unter Freunden, am Tisch, vor einem dampfenden

Kochtopf, dessen Deckel man hochhebt und dessen Gerüche man einatmet, oder vor einem Holzbrett, auf dem ein Braten tranchiert wird. Das Schöne und Beruhigende an der Küche und am Geschmack ist, dass man sie teilt. Die Menschen lieben das Teilen. Man öffnet gerne eine Flasche oder hebt den Deckel einer Schüssel, um die Freunde zu bedienen.

AH: Woran erkennen Sie den Feinschmecker, den Esser, der den Geschmack der Gerichte wirklich geniesst?
BOCUSE: Am Vergnügen, das er dabei hat! Dieser Esser weiss das, was er isst, und die unterschiedlichen Geschmäcke zu schätzen. Er braucht nicht unbedingt beruflich mit dem Essen zu tun zu haben, ja er muss nicht einmal kochen können. Man muss nicht malen oder ein Instrument spielen können, um ein Bild oder Musik zu schätzen. Mit der Küche verhält es sich ebenso. Ein Mensch mit Geschmack erkennt, was gut ist, auch wenn er vielleicht nicht sagen kann, weshalb.

AH: Wie lässt sich aber das, was gut ist, definieren? Was heisst guter Geschmack in der Küche?
BOCUSE: In der Küche muss man zur Qualität des Produkts zurückfinden, hier liegt der Ursprung des Geschmacks, des Geschmacks des Echten. Es gibt diesen Geschmack, man hat ihn nicht verloren, aber es ist schwieriger geworden, ihn zu finden.

AH: Gegenwärtig ist die «Nouvelle cuisine» beliebt. Bringt sie diesen Geschmack hervor, den sie als Geruch definieren?
BOCUSE: Die «Nouvelle cuisine»... Das Mini-Rübchen, die Erbsen-Hälfte, das geschnetzelte Flügelfilet ohne Haut, der in Dampf gekochte Fisch mit dem Fingerhut Gemüsepüree... Das ist ja alles ganz hübsch anzusehen, hat aber sehr oft weder Geschmack noch Charakter. Das ist eine Küche, die auf ihre Art zur Vereinheitlichung des Geschmacks beiträgt wie das «Fast Food». Aber jedem das Seine! Ich für meinen Teil befürworte die saisonale, die regionale, die traditionelle Küche. Wenn ich in Spanien bin, möchte ich Paella oder einfach einen der berühmten Rohschinken essen und dazu ein Glas Rioja trinken; im Burgund ein Bœuf bourguignon, in Marseille eine Bouillabaisse. Aber keine «neue Küche»!

AH: Lernt man mit der Küche eines Landes auch das Land selber kennen?
BOCUSE: Selbstverständlich! Nahrung ist Teil der Kultur. Die Produkte einer Region sind von der Natur, vom Klima und von der Topographie vorgegeben, aber die Art ihrer Zubereitung gehört zur Geschichte und zur Kultur eines Volkes. Nicht was die Menschen im Restaurant essen, ist interessant, sondern was zuhause auf ihrem Tisch steht, was in ihrem Garten wächst. Es gibt da einen unglaublichen Reichtum. Der kommende 17. Dezember ist in Frankreich zum Tag des Geschmacks erklärt worden, und das nicht ohne Grund. Man gibt sich langsam Rechenschaft darüber, was man verliert, wenn man auf der ganzen Welt das Gleiche isst. In der Küche bedeutet Geschmack aber auch Demut: Zufriedensein mit den Produkten der Region und der Jahreszeit. Erdbeeren aus Mexiko an Weihnachten sind hart wie Kartoffeln und schmecken wie Rüben! Der Geschmack wird auch durch Snobismus dieser Art verdorben. Geschmack heisst auch nicht unbedingt Kaviar, Gänseleber oder Hummer. Er findet sich auch in einer guten Sardine oder einem guten Salat.

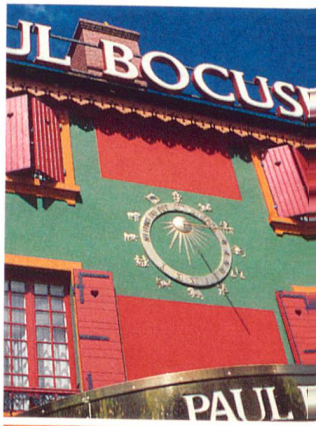
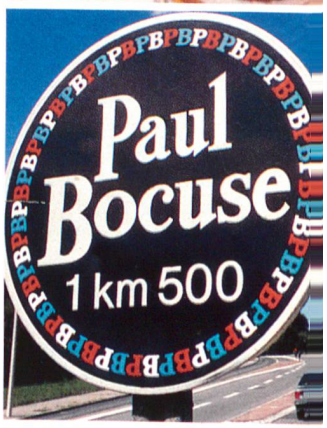
AH: Wobei man den guten Salat zuerst finden muss...
BOCUSE: Das ist heute das grosse Problem! Ich wiederhole mich, aber es ist wichtig: Um in der Küche Geschmack zu haben, muss man zuerst das Produkt haben. Weshalb, glauben Sie, beschäftige ich für einen Garten von 10 000 Quadratmetern drei Gärtner? Damit unser Gemüse ohne irgendwelche Hilfsmittel – Dünger, Unkrautvertilger, Schädlingsbekämpfungsmittel – wachsen kann und damit es frisch in meine Küche kommt. Wenn ich Ihnen am Mittag einen Salat vorsetze, den ich am Morgen geschnitten habe, können Sie sicher sein, dass er anders schmeckt als der Salat, der drei Tage lang im Supermarkt lag! Vielleicht ist guter Geschmack das: der natürliche Geschmack guter Produkte. Wir wissen sehr oft gar nicht, was wir essen. Ich möchte, dass man ein Gericht am Geschmack erkennt.

AH: Aber der Mensch scheint sich ja an alles zu gewöhnen. Könnte er nicht auch ohne Geschmack leben. Ist das Geschmacksvermögen wirklich so wesentlich?
BOCUSE: Wenn wir den Geschmack verlieren, werden wir wie die Kaninchen und essen nur noch Luzerne... so, wie heute manche nur noch Hamburger essen und Cola trinken! Der Mensch ist dafür gemacht zu schmecken. Er ist dafür gemacht, die Gerüche, die Düfte, die Farben der Nahrungsmittel aufzunehmen. Sie sind Teil seiner Identität.

AH: Sie sind Präsident der Schule für Kochkunst. Ist der Koch demnach ein Künstler, ein kreativer Schöpfer?
BOCUSE: Er ist zunächst einmal ein guter Handarbeiter. Von da bis zur Kunst und zur Kreativität ist ein weiter Weg. Wenn ein Koch ein einziges Gericht in seinem Leben kreiert, ist das schon grossartig. Die Küche hat sich entwickelt, das stimmt; sie ist leichter geworden, man hat neue Kochtechniken entdeckt. Aber erfinden lässt sich nichts mehr. Man gestaltet, man erneuert, man interpretiert, das ist alles!

AH: Wenn ich Sie ins Restaurant einlade: Was bestellen Sie?
BOCUSE: Ich mag recht einfache Dinge. Ich würde Rindskotelett wählen – ein gutes Stück Fleisch, etwas gelagert und auf die richtige Weise gebraten –, dazu gebratene Kartoffeln, aber aus dem Garten! Es gibt nichts Besseres.

THIERRY OTT

Frankreichs ausgezeichnet, als erster Küchenchef Mitglied der Ehrenlegion, seit 1965 im Guide Michelin mit drei Sternen vertreten, figuriert «Monsieur Paul», wie ihn seine Angestellten nennen, selbst im Petit Larousse. Er ist weltberühmt. Bocuse ist ein Denkmal. Trotzdem ist er er selbst geblieben: herzlich, humorvoll, urchig, ein Kind seiner Region. Und er ist stolz darauf.

FOTOS: GILLES SIMOND