



# Das Genie der Kochkunst Ein Besuch bei Paul Bocuse



Paul Bocuse betritt die Eingangshalle seines Restaurants nicht – er erscheint. Seine Ausstrahlung übertrifft jegliche Vorstellung aus Zeitungsbildern und Kochbüchern. Er, der berühmteste Koch der Welt, ist bereits 82 Jahre alt – aber kein alter Mann ist zu erkennen, vielmehr wirkt er wie ein General an der Spitze einer Elite-Truppe. Die unabhängige Kulturzeitung besuchte für seine Leser das „Genie der Kochkunst“ in Lyon, besichtigte seine Wirkungsstätte und sprach mit ihm über das Kochen, Essgewohnheiten und die Liebe.

Fotos: Emil Perauer, assistiert von Torra



**Ein Heiliger und „La soupe aux truffes V.G.E.“**  
„Où nous allons?“ fragt mich der Taxifahrer bei meiner Abfahrt vom Hotel Metropole. „Je devrais aller au Restaurant de Monsieur Bocuse!“ „Pour manger?“ „Non, je vais faire une interview.“ „Très bien, Monsieur Bocuse es plus qu'un chef de cuisine, il est un saint!“ Paul Bocuse besitzt in Lyon (weitere Niederlassungen befinden sich in Amerika sowie in Japan) sieben Gastronomiebetriebe: fünf Brasserien, sein Stammhaus, das „L'Auberge du Pont“ in Collonges au Mont d'Or, direkt an der Saône, jenem Fluss der das vertraumte Lyon durchfließt, sowie für große Festtrunden und Banquets das „Abbaye“ (auf Deutsch: Abtei). Bereits mit neun Jahren war er Koch in der Küche seines Vaters, seit über 43 Jahren trägt er drei Michelin-Sterne, ist von Gault Millau zum Jahrhundertkoch ausgezeichnet und wurde als erster Koch Frankreichs vom Staatspräsidenten in die Ehrenlegion aufgenommen. Des Weiteren erhielt er im Jahre 1961 den Orden „Beste Arbeiter Frankreichs“, den er seither stolz auf offiziellen Fotos über seiner Kochuniform trägt. Paul Bocuse ist mehr als der berühmteste Koch der Welt – in Frankreich ist er eine lebender Heiliger. Im Jahre 1975 kreierte er für den Staatspräsidenten im Elysée, im Zuge seiner Ernennung zum Ritter der Ehrenlegion, die legendäre

men wir auf einer Couch platz, „Monsieur Bocuse wird in wenigen Minuten eintreffen!“.  
**Vom Lehrling zum Drei-Sterne Koch**  
Seine Lehrjahre verbrachte Bocuse in Restaurants in Lyon und Paris. Danach perfektionierte er in weiteren 6 Jahren am Herd von Fernand Point, dem Besitzer des Drei-Sterne Restaurants „La Pyramide“ in Vienne, seine Kochkunst und übernahm schließlich das Restaurant seines Vaters am Fuße der Saône. Das Ur-Restaurant hatte sein Großvater nämlich verkauft, und zwar gemeinsam mit seinem Namen – der Grund warum Paul Bocuse bis zu seinem dritten Michelin Stern zwar sein eigenes Restaurant führte, jedoch diesem nicht seinen Namen geben konnte.  
Das Restaurant war zu Beginn so klein, dass darin gerade einmal neun Tische Platz fanden, Papierservietten waren Standard und die Gäste mussten, um auf die Toilette zu kommen, über den Hof laufen. Nichts desto trotz, bereits im Jahre 1961 erkochte Monsieur Paul, wie er von seinen Lehrlingen genannt wird, seinen ersten Stern. Ein Jahr darauf den Zweiten, und im Jahre 1965 den Dritten. Die Auszeichnung zum Anlass genommen, entschloss sich Bocuse das alte Restaurant inklusive Namen des Großvaters zurückzukaufen. Das familiäre Anwesen wurde in „Abbaye de Collonges“ zurückbenannt, und das „Auberge du Pont de Collonges“ trug ab diesem Zeitpunkt den weiteren Namen „Paul Bocuse“.

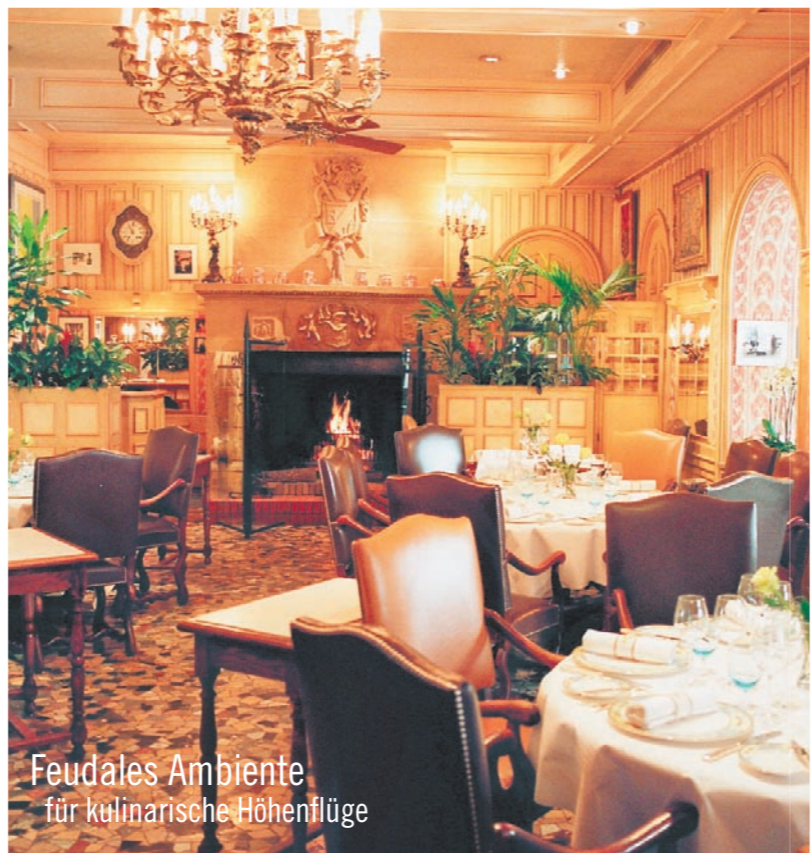
**Bereits mit neun Jahren war er Koch in der Küche seines Vaters, seit über 43 Jahren trägt er drei Michelin-Sterne, ist von Gault Millau als Jahrhundertkoch ausgezeichnet und wurde als erster Koch Frankreichs vom Staatspräsidenten in die Ehrenlegion aufgenommen.**

**Von der „Nouvelle Cuisine“ zurück zur „guten Küche“**  
Paul Bocuse wird zu Recht als Vater der „Nouvelle Cuisine“ bezeichnet. Einer Küche, die sich durch fast schon dekorativ anmutende Miniportionen auf übergroßen Tellern präsentiert, und meist durch mehr als horrenden Preise begleitet wird. Im Gegensatz zu Kollegen wie Michel Guerard war ihm aber auch immer die bodenständige Küche ein großes Anliegen. Er selbst spricht darüber als „gute Küche“, die als zentralen Punkt frische Produkte vom Markt in sich trägt, und sich nach saisonalen und regionalen Gegebenheiten ausrichtet. Ende der 80er Jahre orientierte sich das „Genie der Kochkunst“, wie ihn sein ehemaliger Schüler Eckart Witzigmann bezeichnet, weg von der „Nouvelle Cuisine“ und vertritt seit dem die klassische Kochkunst. In und um Lyon eröffnete er Brasserien, benannt nach den vier Himmelsrichtungen „Le Nord“, „Le Sud“, „L'Est“ sowie das „L'Ouest“, in dem Genießer klassische Gerichte zu moderaten Preisen konsumieren können.

**Der größte Lehrmeister von Allen**  
Kein anderer Sterne-Koch auf der Welt hat so viele erfolgreiche Schüler wie Paul Bocuse hervorgebracht. Der erste Österreicher, der in den heiligen Hallen des Meisters lernen durfte, war Eckart Witzigmann, inzwischen ebenfalls wie Bocuse von Gault Millau zum Jahrhundertkoch ausgezeichnet. Witzigmann war es gelungen als erster Koch in deutschsprachigen Raum drei Sterne zu



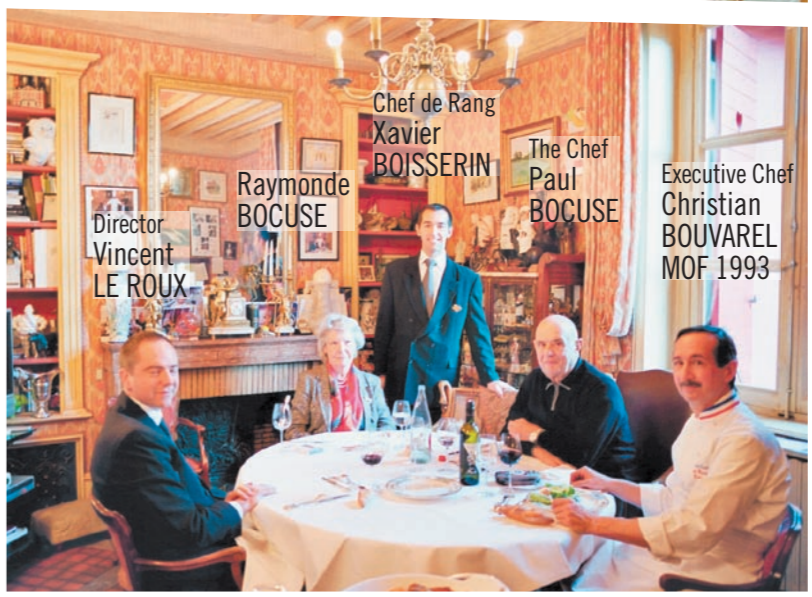
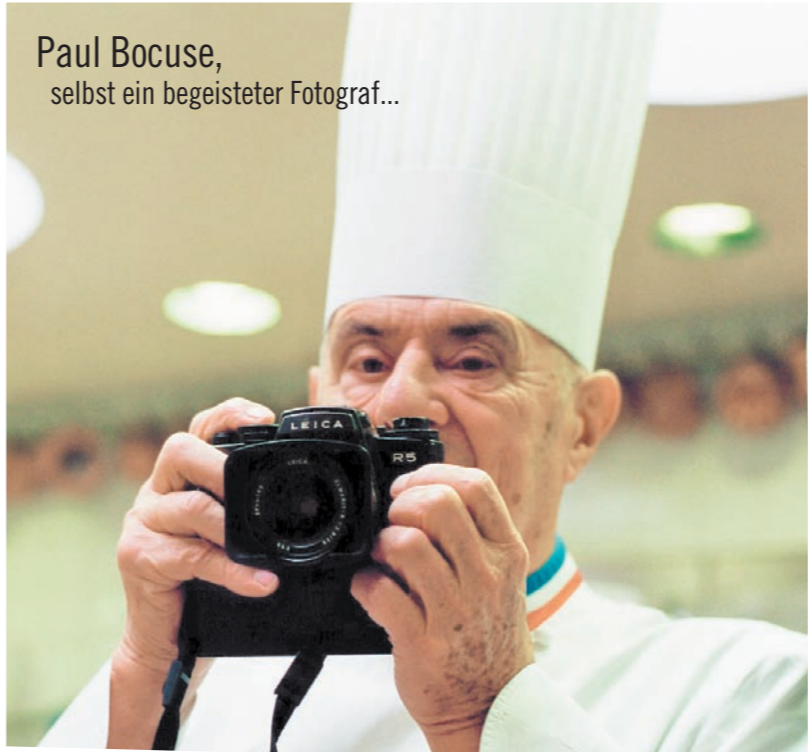
erkochen, geschehen im Münchner Restaurant Tantris und fortgesetzt im legendären „Aubergine“. E. Witzigmann über seine Zeit bei Paul Bocuse: „Als ich bei Paul Bocuse an den Herd kam, war ich bereits 26 Jahre alt und hatte eine sehr prägende Zeit bei Paul Haerberlin hinter mir, der mich bei Bocuse empfahl. Ich war also nicht der ahnungslose Eleve der da antrat, sondern war dabei, mein bisher erworbenes Wissen abzurufen. In der Praxis bedeutete das 300 neue Franc Entgelt pro Monat und mindestens 14-stündige Arbeitstage. Wie bei Haerberlin war ich bei Bocuse der erste Nichtfranzose in der Küche – sprich nicht alle Kollegen am Herd waren hochofrenut über meine Anwesenheit. Man begann also ganz unten in der Küchenhierarchie und ich habe es mit viel Fleiß und Einsatz bis an die Seite des Küchenchefs in Lyon gebracht. Während meiner Zeit in Lyon war Paul Bocuse nicht nur der absolute Star der französischen Küchenwelt, ich denke



Feudales Ambiente für kulinarische Höhenflüge

er war auch weltweit der bekannteste Koch seiner Zeit. Ich bin bis heute dankbar und fasziniert für die Dinge, die ich bei ihm lernen durfte: Er hat als Koch, aber auch als Geschäftsmann Maßstäbe gesetzt, er war und ist ein Vorbild in punkto Disziplin und Gerechtigkeit und ich habe hautnah miterlebt, wie er alle Dinge innerhalb und außerhalb der Küche meisterhaft unter einen Hut gebracht hat. Besonders dankbar bin ich natürlich, dass er im Laufe meiner weiteren Karriere einige wichtige Weichen für mich gestellt hat.“  
Wie im anschließenden Exklusiv-Interview angesprochen, ist es Paul Bocuse am Wichtigsten, sein Wissen weiterzugeben, der Nachwuchs gehört sprichwörtlich gefördert. Im Jahre 1987 gründete er die Bocuse d'Or, eine Weltmeisterschaft bei dem Jung-Köche aus aller Welt um die begehrte Auszeichnung des „Weltbesten Kochs“ rittern. Der Wettbewerb findet alle zwei Jahre im Rahmen der SIHRA, „International Hotel Catering & Food Trade Exhibition Eurexpo“, statt. Im Jahr 2009 feiert der Wettbewerb 14-jähriges Jubiläum. 80 wird für seine Leser vor Ort berichten.

**Interview in den heiligen Hallen**  
Es sind doch zwei Gläser Champagner geworden, Monsieur Bocuse hatte sich ein wenig verspätet. Dann aber, ist er „erschienen“. Seine Mitarbeiter öffnen die schweren Flügeltüren des Haupteinganges und wirken dabei untertänig – nicht aus Notwendigkeit, sondern aus Zuneigung und Respekt. Allein in Frankreich hat er in seinen Betrieben über 270 Angestellte, daneben betreibt er eine Kochschule, ist Verfasser von weltweiten Bestseller-Kochbüchern und lässt Delikatessen wie Marmeladen, Suppen und Champagner produzieren. „Bonjour!“ begrüßt er uns freundlich und nimmt uns mit nach hinten zu den privaten Räumlichkeiten seines Palastes. „Maintenant, nous allons faire l'interview! Après, vous venez à la cuisine pour le déjeuner!“ Paul Bocuse scheint gut gelaunt. ■



**Ein erfolgreicher ehemaliger Schüler von Ihnen, Eckart Witzigmann, hat Sie in einem Zeitungsinterview als „Genie der Kochkunst“ bezeichnet. Ist Kochen eine Kunstform?**

Der Ausspruch von Witzigmann freut mich. Ich sehe das Kochen aber mehr als Handwerk, und eigentlich weigere ich mich sogar das Kochen als große Kunst hinzustellen. Meine Aufgabe ist es allein gut zu kochen, um den Gästen damit eine Freude zu bereiten. Ich bin also ein Handwerker, und am wichtigsten ist es mir, dieses Handwerk an junge Menschen weiterzugeben.

**Kein Koch auf der Welt hat so viele erfolgreiche Schüler ausgebildet wie Paul Bocuse – worin liegt das Geheimnis, ihr Wissen weiterzugeben?**

Es kommt in erster Linie nicht darauf an, wie man jemandem etwas weitergibt, sondern wie wissbegierig der Schüler ist. Der Schüler muss das Wissen wie ein Schwamm aufsaugen, sich von seinem Lehrmeister Dinge anschauen können ohne darauf hingewiesen zu werden. Das ist viel wichtiger als meine Person als Lehrmeister. Aber da ich seit über 43 Jahren meine drei Michelin-Sterne halte, wird man sich bei mir sicher das eine oder andere abschauen können... (schmunzelt).

**Wie lange hat es gedauert, so kochen zu können, damit sie ihre Ideen 1:1 umsetzen konnten?**  
...82 Jahre! Man lernt nie aus – wirklich.

**Wie abhängig ist ein Koch von seinen Produkten? Welchen Stellenwert haben Sie in der Spitzengastronomie?**

Natürlich sind die Produkte sehr wichtig, am bedeutendsten jedoch empfinde ich das Würzen, sowie die richtigen Garzeiten. Auch wenn du den besten Fisch am Markt kaufst – hat man ihn zu lange im Rohr, ist er ebenfalls ungenießbar. Ohne Zweifel sind gute Produkte leichter hinzubekommen als durchschnittliche oder gar schlechte. Nochmals: Das Wichtigste ist das Würzen und die Garzeit.

**In einem Ihrer Kochbücher steht zu lesen, dass gute Küche ohne Liebe zum Kochen nicht realisierbar sei. Schmeckt man es bei Monsieur Bocuse, wenn er schlecht aufgelegt ist in der Küche die Gerichte zubereitet?**

Eine gute Frage, denn das wichtigste in der Küche ist, dass man nicht alleine für alles verantwortlich ist. Ein Team ist notwendig, in dem jeder Verantwortung zu tragen hat. So kann die Tagesform des einzelnen besser ausgeglichen werden. Aber es stimmt, ohne Liebe zum Kochen ist „gute Küche“ nicht möglich.

**Um bei der Liebe zu bleiben: In welcher Beziehung steht die Liebe und das Kochen grundsätzlich?**

Dazu fällt mir eine lustige Antwort ein: Vor allem bei Menschen, die aus nicht so wohlhabenden Hause stammen, ist es oft notwendig, da sie nur ein einziges besitzen, dasselbe Leintuch als Bettüberzug sowie als Tischtuch zu verwenden. Es gibt also zwei Möglichkeiten: entweder man macht darauf zuerst Liebe, und isst

anschließend davon bei Tisch – oder umgekehrt. Ich selbst denke, dass es besser ist, sich zuvor zu lieben, und danach zu essen. (schmunzelt)

**Welchen Vorschlag hätten Sie für junge Männer, um ihre Geliebte zu bekommen – welches Gericht halten Sie für besonders passend?**

In der Tat ist gutes Essen eine tolle Möglichkeit um Frauen zu erobern. In meinem Lokal habe ich schon mitbekommen, dass sich ein Pärchen unter dem Tisch für die Liebe zurückgezogen hat. Zu Zeiten des zweiten Weltkrieges war meine bevorzugte Delikatesse, um bei Frauen zu punkten, Sardinen in Olivenöl. Mit Sardinen konnte man so gut wie jede Frau gewinnen, denn Delikatessen waren so gut wie nicht zu bekommen. Heute ist es natürlich ein wenig schwieriger...

**Was macht für Sie eine Frau interessant?**

Am wichtigsten ist mir immer die Intelligenz gewesen, daran hat sich bis heute nichts verändert – denn eine Frau sollte das mitbringen, was ich selbst nicht habe. (schmunzelt)

**Welche Kriterien müssen junge Menschen erfüllen, um bei Ihnen anfangen zu können?**

Man braucht in der Gastronomie ein Auge für das Talent seiner Mitarbeiter. Bei meinen Angestellten müssen neben dem Talent aber auch der Charakter sowie ihre Ausstrahlung stimmen. Das wichtigste ist ihr Lachen. Von den Köchen bis hin zu den Servicemitarbeitern im Restaurant. Sie müssen unseren Gästen immer das Gefühl geben, dass sie ihre Arbeit lieben, von ihr überzeugt sind. Das Durchschnittsalter meiner Mitarbeiter beträgt 24 Jahre.

**Ich kann mir denken, dass Sie den Film „Das große Fressen“ gesehen haben. Hat er Ihnen gefallen?**

Ich finde den Film toll, und obwohl er doch schon recht alt ist, hat er für mich dennoch nichts an Aktualität verloren – vor allem in einer Zeit, in der die eine Hälfte der Welt im Übermaß lebt, und die andere verhungert, finde ich seine Aussage sehr wichtig.

**Gibt es Menschen, für die Sie niemals kochen möchten?**

Ich möchte mich auf keine Namen festlegen. Ich betrachte ein Restaurant wie ein Theater: Der Koch steht auf der Bühne um seine Gäste zu unterhalten, über jene zu urteilen ist nicht seine Aufgabe.

**Kann man aus der Einstellung eines Menschen dem Essen gegenüber etwas über seinen Charakter erfahren?**

Es ist schwierig aus den Essgewohnheiten Rückschlüsse über den Charakter einer Person zu ziehen. Die Kinderstube des Menschen wird ersichtlich, das ganz bestimmt. Jemand, der mit dem goldenen Löffel im Mund geboren wurde, hat natürlich andere Essgewohnheiten als einer, der aus ärmlichen Verhältnissen stammt. Gutes Benehmen bedingt nicht automatisch einen positiven Charakter, umgekehrt genauso wenig.

**Ist die Lust auf Genuss angeboren, oder ist es Aufgabe der Eltern, ihren Kindern Freude am Genießen zu vermitteln?**

Die Kinderstube ist sehr wichtig, denn Kinder sitzen von klein auf mit ihren Eltern am gleichen Tisch und schauen sich natürlich die Gewohnheiten der Älteren ab. Natürlich ist Lust auf Genuss auch zum Teil angeboren, wirklich entscheidend jedoch ist das, was die Kinder von zu Hause aus mitbekommen.

**Wann sprechen Sie von einem tollen Essen?**

Um Freude am Essen zu haben ist es wichtig, dass man nicht alleine isst. Es ist mir lieber mit Freunden gemeinsam ein einfaches Gericht zu bekommen. Heute ist es natürlich ein wenig schwieriger...

**Haben Sie ein Lieblingsgericht?**

Pot au feu. Ausschlaggebend ist dabei, dass es in einem großen Topf am Tisch steht – und man sich daraus gleich zweimal anrichten kann.

**Welchen Einfluss hat die alte Küche von Auguste Escoffier auf die heutige Küche? Sind seine Kochmethoden bereits komplett überholt, oder haben gewisse Ideen noch immer Aktualität?**

Unumgänglich ist es, dass man zu aller erst die Grundtechniken des Kochens erlernt, bevor man damit beginnt, kreativ zu werden. Und bei den Grundtechniken sind bestimmte Abläufe noch immer dieselben. Der einzige jedoch, der berechtigt ist, deine Küche zu beurteilen, ist der Gast. Er entscheidet, ob du mit deinen Ideen erfolgreich bist, oder nicht. Da spielt es keine Rolle ob man „Ancienne oder Nouvelle cuisine“ vertritt, oder gar Molekularküche serviert.

**Zur Zeit boomen Fernsehshows – was halten Sie von Ihnen?**

Eigentlich finde ich diese Entwicklung gut. Es gibt ja eine neue Show, bei der man über den Fernseher die Gerichte sogar riechen kann (schmunzelt) – hat man mir zumindest erzählt.

**Wie viel Talent benötigt man um Spitzenkoch werden zu können?**

Man muss mindestens 1,80 Meter groß sein! (lacht) ...nein, Spaß bei Seite, wichtig ist das man den Beruf des Kochs mit Leidenschaft ausübt. Kochen muss einem Freude bereiten, um seine Gäste zufriedener stellen zu können.

**Wann ist es im Leben wichtig, auf seinen Instinkt und weniger auf seinen Verstand zu hören?**

Instinktive Entscheidungen sind meistens die besten. Ein gutes Beispiel dafür ist die Jagd, zum Nachdenken ist oft keine Zeit, die Gelegenheiten ergeben sich blitzschnell – der Erfolg hängt ausschließlich von den Instinkten ab.

**Abschließend: Auf welchen Genuss könnten Sie niemals verzichten?**

...auf meinen Tod möchte ich nicht verzichten müssen (lacht). Lasst uns in die Küche gehen! ■