

GALIONSFIGUR DER HAUTE CUISINE

Jahrhundertkoch Paul Bocuse im Interview



VON SANDY STRASSER

Kein Mensch hat im 20. Jahrhundert auf kulinarischem Sektor so viel bewegt wie Paul Bocuse. Seine leichte und feine Küche machte seit jeher Furore. Schon 1965 kürt ihn der Guide Michelin zum jüngsten Drei-Sterne-Koch Frankreichs. Er ist der einzige Koch, der diese Spitzenstellung 51 Jahre lang ununterbrochen halten konnte. Wie kein anderer Meisterkoch versteht er es, die Aufmerksamkeit rund um den Gast zu perfektionieren. Uns hat er Einblick in sein arbeitsreiches Leben gewährt.

Monsieur Bocuse, wie hat der junge Paul seine Leidenschaft für das Kochen entdeckt? Wie alt waren Sie damals?

PAUL BOCUSE: Ich komme aus einer Familie, in der der Beruf des Kochs schon seit dem 17. Jahrhundert Tradition hat. Meine Eltern besaßen ein kleines Lokal am Ufer der Saône, das heute die Auberge Paul Bocuse ist. Ich musste also quasi Koch werden.

Was war das erste Gericht, das Sie selbst zubereitet haben?

P. B.: Mit 14 Jahren habe ich mein erstes Gericht gekocht: Kalbsnieren mit Kartoffelpüree.

Sie haben die Küche der Region Lyon schon immer als Wiege der Grande Cuisine bezeichnet. Nennen Sie uns ein paar traditionelle Gerichte der Lyonnaiser Küche, die Ihr Herz bis heute höher schlagen lassen.

P. B.: Unter den Lyoner Spezialitäten sind es Geflügel-leberkuchen, Hechtklößchen, Poularde mit Trüffelscheiben und Trüffelsauce, die getrüffelte und mit Pistazien versehene Lyoner Fleischwurst auf einer Brioche und vieles mehr.

Was macht dieses Fleckchen Erde sonst noch so besonders?

P. B.: Man sagt gewöhnlich, dass die Region um Lyon die Speisekammer Frankreichs sei, mit Bresse bekannt für sein Geflügel, Charolais bekannt für die Rinderzucht, das Rhône-Tal bekannt für seine Früchte und Trauben, Beaujolais und die Côtes du Rhône für ihre Weine, Savoyen für Käse, Butter und Sahne, die Fische aus den dortigen Seen und Flüssen.

Auch Sie haben das kulinarische Frankreich in den vergangenen Jahrzehnten wie kein anderer geprägt. Wie anstrengend war der Weg, um bis ganz nach oben zu gelangen? Welche emotionalen Momente verbinden Sie mit dieser Zeit?

P. B.: Die Tatsache, dass ich viel in der Welt gereist bin, hat mich viel gelehrt, und das konstante Wachstum der Auberge hat mich ermutigt, das Konzept weiterzuentwickeln und insbesondere den Wettbewerb „Bocuse d'Or“ ins Leben zu rufen, der weltweit ein echter Erfolg ist. Das macht mich sehr glücklich. Und es ist natürlich wichtig, sein Wissen an die nächsten Generationen weiterzugeben.

Kochen auf höchstem Niveau – was bedeutet das für Sie?

P. B.: Ich konnte mich zu den Besten zählen, weil ich glücklicherweise von guter Gesundheit profitiere und viel Energie in meinen Beruf stecken konnte. Aber natürlich auch, weil ich mich mit jungen Menschen umgeben habe, die genauso leidenschaftlich für diesen Beruf brennen wie ich, und die ich ausgebildet habe.

Welchen Stellenwert haben dabei frische, regional angebaute Produkte?

P. B.: Lokale Produkte, die ganz frisch sind, sind absolut entscheidend.

Was macht den Zauber eines gelungenen Gerichts aus? Welchen Stellenwert hat das Inszenieren eines Gerichts?

P. B.: Ohne Zweifel muss ein guter Koch eine strenge Ausbildung haben, in der Disziplin und Hygiene ganz wichtig sind. Aber er muss auch einen guten Gaumen haben, das heißt, er muss sehr genau beziehungsweise feinfühlig schmecken, was er zubereitet.

Wie viel Fantasie und Kühnheit braucht es, um neue Kreationen zu erschaffen und zu etablieren?

P. B.: Man muss eine gute Beobachtungsgabe haben. Ich glaube, dass ich wahrscheinlich Glück hatte, meinen Beruf nach dem Krieg und den Jahren der Entbehrung zu beginnen. Die Menschen hatten Hunger.

Ob Hobbykoch oder Profi, was darf in keiner Küche fehlen?

P. B.: Organisationssinn, Offenheit gegenüber anderen und Interesse für sein Umfeld.

Was macht Monsieur Bocuse neben der Haute Cuisine sonst noch glücklich?

P. B.: Angesichts meines hohen Alters muss ich sagen, dass ich mit meinem Leben sehr zufrieden bin. Was mich heute glücklich macht, ist zu wissen, dass hoch qualifizierte Köche meine Nachfolge antreten werden.

www.bocuse.fr





PAUL BOCUSE

Monsieur Paul Bocuse wurde am 11. Februar 1926 in Collonges-au-Mont-d'Or, einer kleinen Gemeinde in Frankreich geboren. Seine Familie ist dort seit dem Jahre 1765 in der Gastronomie tätig. Seinem Vater gehörte damals ein Gasthaus in dem kleinen Ort, ganz in der Nähe von Lyon. Die Schule findet Paul Bocuse nicht sonderlich inspirierend und verlässt Anfang der 1940er Jahre das Gymnasium ohne Abschluss. Er will in die Fußstapfen seines Vaters treten, ganz so, wie es seit jeher Familientradition ist, und beginnt 1942 eine Kochlehre im „Restaurant de la Soierie“ in Lyon. 1961 bekommt er seine erste Auszeichnung als „Bester Arbeiter Frankreichs“ und kurz darauf den ersten Stern des renommierten Gourmet-Führers Guide Michelin. Zu den Höhepunkten seiner beispiellosen Karriere zählt Bocuse aber auch das Jahr 1975, als er vom Präsidenten, Valéry Giscard d'Estaing, zum Ritter der Ehrenlegion erhoben wird. Im Laufe seines Lebens baut er seinen Betrieb zu einem mittelständischen Unternehmen mit Restaurants, Boutiquen und Bäckereien in den USA, Japan und Australien aus.