

Ein kulinarischer Narziss

Winfried D. E. Völcker, RC Wiesbaden Kochbrunnen, 03. April 2008

Adam und Eva, Urahnen des Menschengeschlechts,
deren Lüsternheit historisch geworden ist,
weil sie sich für einen Apfel ins Verderben stürzten,
was hätten sie wohl für einen Truthahn mit Trüffeln getan?

Das fragte sich einst der französische Jurist
Jean Anthèlme Brillat-Savarin und begründete als Antwort
**die Gastrosophie, die seligmachende Kunst, alle Tafelfreuden
weise, gesund und schicklich zu genießen.**

Als Anthèlme Brillat-Savarin am 1. April 1755, also vor zwei Tagen
und 253 Jahren, in Belley, geboren wurde, bestimmten Maria
Theresia und Friedrich II. von Preußen die Politik in Mitteleuropa.

Bei der Unabhängigkeitserklärung der Vereinigten Staaten war er
21 Jahre alt; Voltaire, Goethe, Schiller, Mozart und Beethoven
waren seine Zeitgenossen. Er erlebte Aufstieg und Ende
Napoleons, den Wiener Kongress und die Heilige Allianz.
Als er 60 Jahre alt war wurde Bismarck geboren und in Paris
gingen die ersten Straßenlaternen an.

Als 70 jähriger Richter im Senat des Pariser Appellations-
gerichtshofes wurde Brillat-Savarin mit seiner Feinschmecker
Philosophie, „**Die Physiologie des Geschmacks**, über Nacht
weltberühmt.

In dem Buch, an dem er 25 Jahre während seiner Richterzeit
gearbeitet haben soll, geht es nicht nur um die Zubereitung
exquisiter Speisen, sondern grundsätzlich um sehr geistvolle
Theorien zu Tafelfreuden, eine Art Lebenslehre.

Mit diesem Buch begründete er eine neue Form des Schreibens
über Essen und trug in Europa ganz wesentlich zur
Weiterentwicklung der Kochkunst bei.

Viele seiner Aphorismen wurden berühmt, wie beispielsweise
diese:

**„Ein echter Feinschmecker, der ein Rebhuhn verspeist hat,
kann sagen, auf welchem Bein es zu schlafen pflegte.“**

Oder:

**„Sagen Sie mir, was Sie essen und ich sage Ihnen, was Sie
sind.“**

Sein Ende kam ein Jahr später, am 2. Februar 1826.
Brillat-Savarin hatte sich bei einem Gedenkgottesdienst für den guillotinierten Ludwig XVI., an dem er als Amtsperson teilnehmen musste, tödlich erkältet.

Grimod de la Reynière, sein gastrosophischer Konkurrent rief ihm nach:

„Wenn er doch wenigstens an einer Magenverstimmung verstorben wäre!“....

Doch jenseits seines Schlaraffenhimmels gab es noch ein Manko: nämlich außer Dionysos, keine zuständigen Kulinarik-Götter. Darum erfand er sich eine zehnte Muse, die alle Köchinnen und Köche, Gourmets und die Esskultur im Ganzen beflügeln sollte.

„Sie sei allgegenwärtig wo Wein wachse, die Orangenblüte dufte, Trüffel wuchere und Wildbret üppig sei.“

Er taufte sie auf den Namen **Gasterea?**

In seiner Fakultät der Feinstschmecker war Brillat-Savarin nicht unumstritten. Den einen schrieb er nicht genug, den anderen kochte er zu wenig und aß zu viel. Wieder andere kritisierten, er habe keine berühmten Diners gegeben und kaum die schicken Salons besucht.

Alle aber neideten ihm, dass er mit dem geringsten Aufwand größten Erfolg erzielte: Sein einziges großes Buch wurde immer wieder aufgelegt und die Gastrosophie seiner Façon, ist eine bleibende Mode geworden – bis heute.

Brillat-Savarin war, zumindest nach Schillers Kriterien, kein sentimentalischer Gastrosoph, bei dem das Subjektive das Objektive überwiegt, sondern ein „naiver“, der dem Realen die Weihen des Idealen gab.

Bleiben wir noch einen Moment bei Schiller.
Im September 1788 schrieb Schiller an seine Herzensdamen Lotte von Lengefeld und Caroline von Beulwitz am Morgen danach:

„er wünschte, dass beiden etwas so wohl bekommen sein möge wie ihm. Mir hat er einen recht guten Schlaf gemacht.“

**„Er“ ...war damals en vogue.
1799 lud Goethe seinen Friedrich dazu ein.
Goethe:**

„Ein Gläschen soll der warmen Stube zu Hülfe kommen.“

Jener Trunk animierte Schiller zu einem Lied, endend mit:

**„Eh es verduftet, schöpft es schnell!
Nur wenn er glühet, lebet der Quell.“**

Verehrte, kulinarisch sicherlich sehr versierte Rotarier, Wovon war schon Schiller nach eigenen Worten zu gern einmal betrunken?

Vom **Punsch**? Glühwein? Oder von Kaffee mit Rum?

Für diejenigen unter uns, die noch aus prä-elektronischen Kommunikationszeiten stammen, dies ist offensichtlich kein Vortrag mit Laptop und Beamer, sondern ein klassischer, interaktiver, der Ihnen das sanfte „post-kulinarische Schlummern“, unter Experten auch als „pkS-Syndrom“ bekannt, nach genussreichem Essen und köstlichem Rebensaft zumindest etwas erschweren soll.

Brillat-Savarin hat seine ersten Erfahrungen im Bugey gemacht - aus den heimatischen Töpfen, mit häuslichen Tellern. Geographisch liegt das zwischen Ain und Rhône, historisch ein Teil des Herzogtums Burgund, gastronomisch ein „Tabernakel“ der guten, der erlesenen Küche.

Dieses Schlaraffenland bedeutet Fasane und Rebhühner, Hasen und Rehe, Weißwein von Virien, - der ein wenig nach Trüffeln schmeckt, - und die Fische aus dem Furans, von denen Brillat-Savarin schwärmt:

.....“Die im Furans lebenden Forellen haben ein rosa Fleisch, und das der Hechte ist weiß wie Elfenbein“.

Bresse – das bedeutet Poulets und Poularden, die besten Frankreichs.

Die mit Teichen gesprenkelten Dombes liefern Froschschenkel, Enten, Wachteln und Schnepfen.

Vom Jura kommen Flusskrebse und Rinder, fließen Milch und Honig.

Ein nie versiegendes Rotweinfass ist das Beaujolais.

Aus dem späteren Mittelalter stammt die Kathedrale St. Jean. Neben ihr liegt das Bischöfliche Palais.

Der klassizistische Bau mit Freitreppe und distinguiertes Fassade wird Soufflot zugeschrieben, dem bedeutenden Baumeister des Ancien Régime – über deren Repräsentanten, die Chevaliers und Abbés, Brillat-Savarin schrieb:

„Das waren Feinschmecker, diese Brüder!“

Ihre geöffneten Nasenflügel, ihre weit aufgerissenen Augen, ihre glänzenden Lippen, ihre beweglichen Zungen ließen keinen Zweifel daran aufkommen.

Doch hatte jeder dieser Stände seine besondere Art zu essen:

Die Chevaliers hatten etwas Militärisches in ihrer Haltung. Sie nahmen die Stücke mit Würde, kauten sie gemessen und ließen ihre billigenden Blicke kerzengerade vom Hausherrn zur Hausfrau gehen.

Die Abbés dagegen kauerten sich zusammen, um dem Teller näher zu sein. Ihre Hände krümmten sich wie die Pfoten einer Katze, die Kastanien aus dem Feuer holt. Ihr Gesicht schwamm in Entzücken, ihr Blick hatte etwas Konzentriertes an sich, das man leichter begreifen als schildern kann.“

Der dritte Stand, das Bürgertum, stand dem Adel und der Geistlichkeit kaum nach, was die Lust am Essen und die Genüsse der Tafel betrifft.

Als Spross einer Juristenfamilie wuchs er durch eine üppige Küche wohlgenährt auf, an die Ordnung der Mahlzeiten und die Etikette der Tischsitten gebunden, gedieh er zu einem gestandenen Gourmet.

Die Jurisprudenz, die er in Dijon studierte und in Beley als Zivilrichter praktizierte, hinderte ihn nicht an der Entwicklung zum Genießer.....Im Gegenteil.

Die Eintönigkeit des Berufes verlangte nach Farbe im Privaten. So wurde der wohlhabende, gebildete, gut aussehende Junggeselle ein Bilderbuchkavalier, der jagte, musizierte und in den modischen Naturwissenschaften dilettierte, ein Salonlöwe im Provinzformat, der sich von Damen gerne nachstellen, aber nicht erlegen ließ, ein bürgerlicher Grandseigneur, der sich vieles leisten konnte und vieles mit Geschmack zu genießen wusste, vornehmlich die Freuden der Tafel:

Zum Beispiel während eines Treffens mit Rochebriant begann Brillat-Savarin eine Geschichte mit den Worten:

“Ich saß im Empfangszimmer und genoss mein Mittagessen.“

„**WAS?**“ unterbrach ihn Rochebriant,

„**Mittagessen im Empfangszimmer?**“

“Ich möchte Sie bitten, noch mal zu überlegen, was ich gesagt habe, Monsieur“, erklärte der große Gastronom,

„ich sagte nicht, dass ich mein Mittagessen dort „essen“ würde, sondern ich sagte: „genießen“.

Mein Mittagessen hatte ich schon eine Stunde vorher beendet.“

Als er einmal ein aufwendiges Rezept für den „Fasan á la Belle Alliance“ kreiert hatte, prüfte eine kompetente Jury – es waren die Kollegen vom Obersten Gerichtshof in Paris – und, nach gründlicher Untersuchung tat der Präsident mit gewichtiger Stimme den Ausspruch: **EXZELLENT!** Alle Häupter neigten sich, zum Zeichen der Zustimmung.

Man war sich einig: das Erforschen eines neuen Gerichts tut mehr für das menschliche Wohlergehen als das Schaffen eines neuen Gesetzes.

Während der Verköstigung bemerkte Brillat-Savarin, wie die Nasen dieser ehrwürdigen Herren deutlich erkennbare Riechbewegungen vollbrachten, wie sich auf ihren erhabenen Stirnen eine friedliche Heiterkeit abzeichnete und wie ihr Rechtsprechender Mund etwas Jubelndes bekam.

In Herrengesellschaften konnte Brillat-Savarin beobachten, wie wohltuend ein gutes Mahl auf die vom bürgerlichen Alltag Gezeichneten wirkte:

wie zunächst die Münder und dann die Herzen voll wurden, auf allen Gesichtern das Feuer des Verlangens, die Verzückung des Genusses und die vollkommene Ruhe der Glückseligkeit aufleuchteten und schließlich ein Feuerwerk von Bonmots abgebrannt wurde.

Er registrierte sie genau, die Wirkungen der Tafelfreuden auf andere und – lieber noch, auf sich selbst.

Im Grunde war dieser Junggeselle ein einschichtiger, stiller Genießer, der sich aber nicht in heißer Liebe zu seinen Freuden verzerrte, und wie wir bereits hörten, daran auch nicht zugrunde ging, er war eben

nur beinahe ein kulinarischer Narziss.

Der Geschmack, liebe rotarische Freunde, so wie ihn die Natur uns verliehen hat, ist derjenige unserer Sinne, der uns, genau genommen, die meisten Genüsse verschafft.

Ich möchte es noch einmal interaktiv probieren?

Was denken Sie, meine Herren und Freunde – wie viele Geschmacksnuancen das Netzwerk unserer raffiniert verschalteten, rund 1000 Rezeptoren, dem Gehirn in ebenso raffinierten Kombinationsmeldungen zum Speichern und wieder erkennen melden können?

Sind es 50.000 Gerüche
.....**10.000** Gerüche
Oder sind es gar.....100.000 Gerüche

Ich sehe, es bereitet Ihnen Spaß, wahrscheinlich sind Sie allesamt leidenschaftliche „Jauch-Schauer“

Na dann noch eine weitere Frage zur Tafelfreude:

„Welche vier Haupt- und Nebendinge sind für vollendete Tafelfreuden unerlässlich?“

Lassen Sie mich Ihnen drei davon nennen:

1. Gutes, mindestens passables Essen!
2. Guter Wein, ohne jede Einschränkung!
3. Heitere Gäste !

Und viertens: Geld?.....Lust?.....oder **Zeit?** Gut!!!!!!!

Alle Herren zwischen 65 und 75!
Bitte die rechte Hand heben!

Was glauben Sie, wie viel Zeit Ihres Lebens, die Zubereitungszeit nicht mit gerechnet, haben Sie mit Kost und Trank verbracht?

Bevor Sie antworten, hier ein paar Fakten für Ihre Überlegungen:
Sie haben in Ihrem Leben rund 50.000 Liter getrunken und 30 Tonnen gegessen, nein, natürlich genossen.
Für rund 80.000 Mahlzeiten nahmen Sie Platz, mit Ritualen wie „Kaffee & Kuchen“ dann sogar über 100.000 Mal.

Legen wir pro Mahlzeit spartanische, also rotarische 30 Minuten zugrunde, dann verbrachten Sie:

Drei Jahre?

Sechs Jahre?

Oder Neun Jahre?

mit Essen und Trinken, mit Messer und Gabel?

...vielleicht werden es irgendwann in unserem Leben sogar einmal sieben oder acht Jahre sein, bis wir den sprichwörtlichen Löffel abgeben...

Liebe rotarischen, liebe kulinarischen Freunde, ich danke Ihnen dafür, dass ich Sie auf diesem kleinen gastrosophischen Spaziergang ein paar Schritte mitnehmen durfte.

Wirklich: danke für Ihr Interesse und Ihre famose Teilnahme.

Als besonderen Ausdruck des Dankes habe ich mir erlaubt, Sie zu feinstem Walnussbaguette und leckerem Brillat-Savarin, einem Kuhmilch Frischkäse aus der Bourgogne, einzuladen, getreu der Philosophie des Großmeisters:

„ein Mahl ohne Käse ist wie eine einäugige Schöne“

Der Burgunder „La Chapelle Notre Dame“ aus dem Hause Cachat Ocquidant, Côte-d’Or, vom Spitzenjahrgang 2002, ist so etwas wie ein später Umtrunk, anlässlich meines 60. Geburtstages, im Mai des letzten Jahres.

Besserung gelobend, was das Einhalten runder Jubiläen angeht verspreche ich hiermit, mein erstes Vierteljahrhundert als Rotarier, das ich im Laufe des nächsten rotarischen Jahres vollendet haben werde, pünktlich mit eisgekühltem Champagner zu begehen – zusammen mit Ihnen, selbstverständlich.

Zum Champagner schnell noch einmal Brillat-Savarin:

„Beim Bordeaux bedenkt, ...beim Burgunder bespricht ... und beim Champagner begeht „Mann“, „Frau“ nicht minder, Torheiten.

Am 17. Februar 1962 bedankt sich Marilyn Monroe maschinenschriftlich für eine Champagnersendung des deutschen Generalkonsuls in Los Angeles mit den Worten:

„It arrived, I drank it, and I was gayer.“

Mit eigenhändiger Unterschrift der wenig später verstorbenen Schauspielerin dürfte der Brief bei der Frühjahrsauktion von Bassenge in Berlin, vom 10. bis 12. April, zur Anlage von € 1.500,00 motivieren.

Handschriften berühmter Persönlichkeiten sind wieder einmal bedeutender Bestandteil dieser Berliner Auktion, bei der es in diesem Jahr gleich zweimal um den Schaumweingenuss geht.

Am 3. April 1803 – also heute vor 205 Jahren orderte Johann Wolfgang von Goethe „zwey Bouteillen guten Champagner“ bei einem Erfurter Spirituosenhändler.

Von Goethe handschriftlich geschrieben und unterzeichnet, soll die knapp formulierte Bestellung nächste Woche € 2.500,00 erzielen.

Lassen Sie mich meine zwanzig Minuten Gastrosophisches mit dem Hinweis unseres Präsidenten auf den vor uns liegenden Kaminabend, mit einem Spruch und einem Toast, schließen:

„Jemanden einzuladen, heißt, sich um seine Fröhlichkeit zu kümmern, und das jedes Mal, wenn ein Freund unter Deinem Dach ist.“

Diesen Aufruf möchte ich mit der revolutionären Parole aus der Zeit Brillat-Savarins ergänzen und im rotarischen Sinne interpretieren:

„Freiheit.....Gleichheit.....Brüderlichkeit!“
Freiheit, in der Wahl der rotarischen Verköstigung....
Gleichheit im Genuss des Kaminabends....
Und **Brüderlichkeit** an der Tafel.

Erheben Sie jetzt bitte mit mir Ihr Glas !
auf den Schwarzen Bock, und seine 523 jährige Geschichte
einzigartiger Gastlichkeit
auf Rotary, alle unsere Präsidenten, auch Mr. Incoming President
und darauf, dass sich so manch verschlossenes Herz in unserer
Runde noch ein wenig mehr öffnen möge...
auf unser aller Gesundheit und ein langes genussvolles Leben.