



kulinarischer Almanach Von Helga Knig Der kulturhistorisch nicht uninteressierte, frankophile Gourmet findet in Cotta's kulinarischem Almanach " Nr. 11 eine ganze Reihe interessanter, teilweise sehr kurzweilig zu lesender Beiträge zum Themenkomplex: Verfeinerung des Geschmacks. Die Autoren zeigen, wie sich die französische gehobene Küche im Laufe der letzten Jahrhunderte entwickelt hat, was in den einzelnen Epochen für den " seigneurialen Sybariten " en vogue war und inwiefern sich die politische Schwächung des Adels seit Ludwig XIV als fröhlich erwies für den Stellenwert der exquisiten Tafel. Wenn ein Comte schon ohne tatsächliche Macht und Einfluss war, dann sollte ihm zumindest das gesellschaftliche Leben die geeignete Plattform bieten, sich als Connaisseur in Szene zu setzen! Innerhalb der französischen, aristokratischen Gesellschaft sprach man bei Tisch dezidiert über das, was man a, man beurteilte, kritisierte und trug so zur Verbesserung der Rezepturen der Gerichte bei. Anhand des Pralines erläutert die Autorin Katja Mutschelknaus - eine wirklich brillante Schreiberin - die Grundidee des Rokoko und am Beispiel des "Winner-Teams" Escoffier/Ritz wird seitens Maria d'Uccello die gastronomische Blütezeit der Belle Époque dem Leser nahe gebracht. Von den kleinen Revolutionen verschiedener Küchengrenzen, wie etwa Careme, dem Spitzenkoch längst vergangener Tage und Ducasse, einem gaumenkitzelnden Superstar der heutigen Zeit, erfährt man mancherlei. Aber auch das Markttreiben in den neuen Hallen in Paris, die hohe Kunst des Affineurs und die Liebe der weintrinkenden Franzosen zum gepflegten Kse als Abschluss eines Mens, bleiben nicht unerwähnt. Die Weine des Elsass und der Loire sowie das Terroir, in seiner substantiellen Bedeutung, kommen zu Sprache und man erfährt, dass die lukullische Tradition bei den jungen Franzosen auf fruchtbaren Boden gefallen ist. Obgleich diese immer wieder über den Tellerrand hinausschauen und durchaus offen sind für den Reiz des Neuen und Exotischen, brechen sie nicht mit Gromutters Neigung gegenüber Boeuf Bourguignon, dem Morbier, dem Bleu d' Auvergne und anderen Leckerbissen französischer Provenienz. Bleibt zu konstatieren, dass die kluge Planung eines opulenten Fasanen-Festes, wie man es etwa im Zeitalter der Renaissance in Lille einst feierte, für neuzeitliche Event-Gestalter ein erfolgsversprechendes Vorhaben sein könnte. Im Almanach finden sich außerdem eine gelungene Auswahl literarischer Miniaturen, höchst anspruchsvolle Betrachtungen über Torten und Kuchen und mit Blick auf sterreich ein durchaus bereichernder Beitrag zum Thema: Wiener Schnitzel. Der ehemalige Chefredakteur der Zeitschrift "essen trinken" Peter Ploog erläutert, wie mühelos und aufwendig es für die hauseigenen Versuchsküche ist, neue Gerichte so zu entwickeln, dass sie redaktionell verwertbar sind. Und man selbst erahnt allein schon beim Lesen der beiden Almanach-Rezepte der Spitzenleute Witzigmann und Wohlfahrt, dass beim Umsetzen ihrer Inspirationen seitens eines bestrebt Laien, sicher die Leuchtkraft der Geistesblitze eine andere sein wird, als die von den Sterne-Küchen auf den Weg gebrachte! Ein Buch, das einem glückliche Stunden schenkt!

über den Autor und weitere Mitwirkende Erwin Seitz, geboren 1958 in Wolframs-Eschenbach als Sohn einer Gastwirts- und Metzgermeisterfamilie, Besuch einer Klosterschule, Lehre als Metzger und Ausbildung zum Koch im Kempinski, Berlin. Studium der Germanistik, Philosophie und Kunstgeschichte an der FU Berlin und am St. John's College in Oxford. Dissertation über Goethes Autobiographie. Seitz lebt als freier Journalist in Berlin und schreibt über Feinschmeckerei. Er ist Herausgeber des Kulinarischen Almanachs. Bei Klett-Cotta erschien 2002 von ihm: Butter, Huhn und Petersilie. Anregungen für eine bessere Küche. Seitz schreibt an einer Geschichte des Essens in Deutschland. Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten. Das Feinste en gros Der neue "Bauch von Paris" wälzt sich in Rungis, dem größten Frischwaren-Markt der Welt Wochenlang kroch er nachts und frühmorgens durch die Windungen dieses Organismus, zwangte sich in die hintersten Winkel, fragte und horchte, witterte und beobachtete, bei jedem Wetter, bei Nebel, bei Schnee, und notierte dabei mit gezacktem Bleistift Stütze wie: "Eine Stange mit Wolfszähnen, an denen das Wildbret aufgehängt wird. Kaldaunen in Kästen zusammengerollt. Gehirn auf flachen Kästen. Lungen. Leber in flachen Krben. Das Rumpeln der Wagenräder auf dem Pflaster in der tiefen Stille. Eine Rattengiftdhändlerin mit Ratten, die an einem Kreuz hängen." So bewegte sich Emile Zola im Herbst 1869 durch die Markthallen von Paris, "den Bauch von Paris, den Bauch der Menschheit und im weiteren Sinne den des verdauenden, wiederkuenden Brgeriums, das friedlich den Rausch seiner mittelmigen Freuden und seiner leidlichen Ehrbarkeit ausschließt." Er schrieb seinen Roman "Le Ventre de Paris" und rettete die Hallen zumindest literarisch, auch wenn die Gueisenkonstruktion 1968 abgerissen wurde, weil die Innenstadt unter der Flut der Marktwagen erstickte. Es blieb ein Loch, welches bis heute nur notdürftig mit allerlei Shopping-Schaum gefüllt wurde. Es blieb der Name der Metro-Station "Les Halles". Und es blieben ringsum Restaurants, Fleischer-Bistros und Küchenbedarfsläden, in denen sich der Duft von Fischschuppen, Austern, Innereien und Crmerien, von bretonischem Rosenkohl, Savoyen-Kse, Auvergnier Schinken und Bresse-Huhn-Gefieder noch verfangen hält. Der Duft des Bauches von Paris. Romantikern mag das genügen. Sie wollen nicht wissen, wer die Küchen im Hallen-Quartier mit ihren Zutaten beliefert, wer sich die Nacht zum Tage macht, um frischen Loup durch die Windungen des Pariser Stadtplans zu karren. Doch es gibt andere Hallen. Wer den neuen Wanst dieser Stadt, den Pansen des Landes, den gargantuanischen Magen Europas sprengen möchte, der muss früh aufstehen. Muss mit der letzten Metro nach "Le Kremlin-Bicêtre" fahren, sich in den Nachtbus fallen lassen bis Rungis, dann zu Fuß über

Schnellstraenzubringer, unter Hochspannungspylen hindurch, ber Asphaltweiten bis zu einem Gebirge aus Spankisten, Kartons, Styroporbrocken wandern, das dort im Nachtniesel liegt, durchwhlt von Bulldozern, umbraust von 30-Tonner-Sattelschlepper, die hier wie Bumsautos eines Jahrmarkts durcheinander rasen, dutzende, hunderte, dorthin, wo die Welt bis zum Horizont der Stadtautobahn nur aus Hangars, Asphalt, Diesel und orangefarbenem Licht zu bestehen scheint: "Le March de Rungis", grter Frischmarkt der Welt. Bauch und Wampe der Nation. Das Feinste en trs gros. Bekanntlich kratzt man aus Seeigeln nur wenige Gramm Essenz heraus, Austern hinterlassen nur eine Brise im Gaumen. Doch in Rungis wird aus Essenzen Tonnage, hier schlt die Qualitt in Quantitt um, entgegen allen Gesetzen der Hegelschen Dialektik. 65 Tonnen Seeigel werden hier verkauft, 2799 Tonnen Jakobsmuscheln, 3919 Tonnen Austern. Ein VW-Golf wiegt weniger als eine Tonne. Oder Gnsestopfleber, ebenfalls grammweise genossen. In diesen Hallen des Gargantua werden im Jahr 291 Tonnen Foie Gras verkauft. Das Volumen eines Einfamilienhauses. Und wir schweigen von 28 143 Tonnen Kse, den 219 740 Struen Gladiolen, der Megatonne Obst und Gemse, die hier jhrlich an- und wieder abrollen, alles nchtens, als handele es sich um eine unerlaubte Ttigkeit, als sei einem die Masse des Guten peinlich, eines Christenmenschen unwrdig. Sechs Milliarden Euro Umsatz. Der grte Frischmaerket der Welt. Ein eigenes 25-Megawatt-Heizkraftwerk fr die 120 000 Tonnen Abfalle, Kisten, Knochen, Folien. ber 1400 Firmen. 11840 Menschen. Die Bevlkerung einer Kleinstadt steht fnf Mal die Woche um Mitternacht auf, um in Rungis zur Arbeit zu gehen, diesem unsichtbaren Paris genau vor den Toren der Stadt. Die Laster rasen mit offener Ladeklappe von Halle zu Halle, Gabelstapler weichen ihnen aus, vor der Fleischhalle stehen blutbeschierte Schwarze und rauchen. Wie wtende Wespen sirren die Gabelstapler. Zu Fu oder mit dem Nachtbus kommen andere Kunden nach Rungis, es sind die Armen, die Einwanderer. Kommen mit Stcken und Plastiktaschen made in China, um ins Abfallgebirge hinaufzu steigen und sich angestoene Orangen zu suchen, heruntergefallene Joghurtpaletten. Rosenstrue, die man weiterverkaufen kann. Wer schon etwas weiter aufgestiegen ist, der hat sich lngst mit Blumengrossisten gut Freund gemacht und bekommt ein paar Strue fr einige Euro, die Grundlage fr einen Kleinsthandel in der Stadt. Vor einer Halle liegt der Ruch von Mont-d'Or Kse in der Luft. In dieser Welt ist es vllig selbstverstndlich, zu nachtschlafener Zeit zum Schiffsausstatter "Edelweiss" zu gehen, und einen der weien Kittel zu kaufen, ohne die man keine Fleischhalle betreten darf. Im "Edelweiss" wrde auch niemand die Braue heben, wenn man um viertel vor zwei Uhr ein Ruderboot, eine Rolle Zweizolltampen oder einen Zentner Sardinennetze verlangen wrde. Die Sattelschlepper sind die Nacht durchgefahren. Sie kommen direkt von den bretonischen Muschelhofen, von schottischen Lachsfarmen oder den Frhbeeten jenseits der Pyrenen. Alles muss erst nach Rungis, bis es weiterverteilt werden kann. Rungis ist Versailles und Paris, Rungis ist die vollkommene Zentralisierung, das logistische Zentrum der franzsischen Nahrungsaufnahme und letztthinnige Perspektive fr alles, was sich in Frankreich aus dem Boden schiebt, im Meer heranwchst oder sonstwie ausgebrtet wird. Unter den Pylonen, inmitten der gesichtslosen Vorstadt riecht es pltzlich nach Fisch und Muscheln und Sand. Rungis liegt am Meer. "Nous digrons le poisson", schreit M. Gilles in das Geschrei um ihn herum, als habe er Zola gelesen: "Wir verdauen den Fisch". Wie ein Feldherr steht der Grossist zwischen "Loch of Duart"-Lachskisten und akkurat aufgespiete Froschschenkeln aus der Trkei, allerlei buntgeschecktes Durcheinander in roten, grauen, braunen Tnen, Anchovis, Flusskrebse in Reihe gepackt und Hummer, die mit den Scheren gegen die Styroporwnde quietschen, da ist ein Butt, gro wie ein Autoreifen, mit aufgerissenem Maul; da sind grnliche Hechte, rundrckige Doraden, Weibarben und leuchtend rosigen Knurrhne mit weien Buchen. Schnee- und Eishaufen, die auf die Tiere geschippt werden. Monsieur Gilles trgt eine Filzkappe auf dem Kopf und einen grnen Auftragsblock in der Hand. Wie Ordonnanzen kommen seine Kommis angewieselt und raunen ihm Zahlen und Namen, Preise und Mengen, zu. Monsieur Gilles kritzelt etwas auf die Zettel ("2 Sardines Chapelle II"), reisst sie mit groer Geste ab und gibt sie dem Boten. Die Zettel werden auf die Fischkisten gelegt, und Packer karren die Ware dann zu den schon wartenden Kleinkhllastern. "Fisch ist ein Risikogeschft", sagt Monsieur Gilles, ein Satz, der mit anderem Nomen gewiss in jeder Halle zu hren ist. Und berichtet von Hypermrkten, die ihre Coquilles direkt im Hafen kaufen, von nichtsnutzigen Fischhndlern, die ihren Loup per Telefon bestellen, ohne dem Fisch ins Auge geblickt zu haben, wie es die Wrde des Handels verlangt: "An seinem Auge erkennst du den Fisch", verkndet Clment Gilles, wobei Kiemenrtung, Nachgiebigkeit der Haut, Duft selbstverstndlich auch geprft werden wollen, was ebenso selbstverstndlich nur angesichts des Fisches mglich sei. "Deswegen muss sich die Nacht um die Ohren schlagen, wer gute Ware haben mchte." Clment Gilles ist einer der 28 noch verbliebenen Fischgrossisten in Rungis. 22 sind bereits den Hypermrkten und Telefondealern zum Opfer gefallen. "Der Fisch", erklrt er und greift aus Hflichkeit dem Besucher gegenber in seinen Auslandswortschatz, "ist ein struggle for life. Aber in Rungis ttet keiner den anderen." Ein Laster mit "BO" im Kennzeichen steht da. Die Firma Niggemann aus Bochum. Ihre beiden Mnner sind acht Stunden gefahren, um zwei Stunden in Rungis einkaufen zu gehen. Der eine sagt: "Um 4...