

## Fade und fettig

Die französischen Starköche suchen neue Pfründen – sie liefern ihre Erzeugnisse jetzt auch in Konserven und verbrämen Weinflaschen mit ihrem Namenszug.

Feinschmecker, die gläubig den Lehren der französischen Küchenmeister gelauscht hatten, trauten ihren Augen nicht. Jahrelang war ihnen gepredigt worden, daß die Zutaten der Haute Cuisine direkt vom Markt kommen müßten, Gemüse nur halbgar gedünstet werden dürfe und alle Gerichte taufrisch gekocht auf die Eßteller gehäuft werden müssen. Das Wort



**Bocuse-Konservenkost**  
„Renommee versilbert“

„Büchsenöffner“ gar hatten sie aus ihrem Vokabular getilgt.

Doch jetzt wird der verpönte Gegenstand wieder vorgeholt werden, denn die Gurus der feinen Küche brechen nun ihre eigenen Gebote von gestern:

Koch-Papst Paul Bocuse läßt sein Schmorfleisch, seine Suppen und Soßen in Weißblechdosen füllen, deren Etikett von seinem Konterfei samt Kochmütze und Band der Ehrenlegion geschmückt wird, und bietet sie unter anderem im Berliner KaDeWe an.

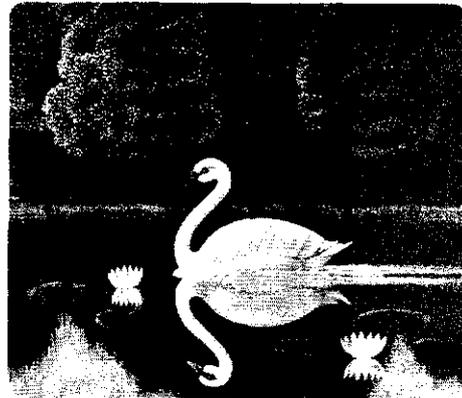
Der Mager-Apostel Michel Guérard, Drei-Sterne-Koch in Eugénie-les-Bains, hat das Delikateß-Gehege an der Pariser Place de la Madeleine, wo schon Fauchon und andere Spezialisten für Kaviar und Trüffeln thronen, um einen eigenen Laden bereichert, der sich vornehm „Comptoir Gourmand“

# Ein großes Buch. Sie werden es mehr als einmal lesen.

Verzauberung und Abgrund einer Ehe in einem großen Gesellschaftsroman. Er bestätigt den Rang, den dieser Erzähler seit dem »Mädchenkrieg« einnimmt.

## Manfred Bieler DER KANAL

Roman



Albrecht Knaus

Ein Romancier deutscher Sprache, wie es derzeit leider höchstens eine Handvoll gibt. Mir gefällt nicht zuletzt, wie akkurat dieser Roman stimmt, wie fast beklemmend viel Arbeit hinter den heitersten, den kleinsten Szenen steckt, ohne eine Spur von Schwere! Wie überhaupt einer mit soviel Courage sich nicht davon abbringen ließ, sehr leicht zu schreiben, noch dazu über eine bürgerliche Ehe! Spannend, witzig, zauberhaft. Ein seltenes Vergnügen!  
*I. Leitenberger, Die Presse, Wien*

Ein Buch wie ein Netz, das einen beim freien Fall des immer neugierigeren Lesens auffängt, einfängt und nicht losläßt. Ein fröhliches, ein immer wieder abenteuerlich-übermütiges Buch.  
*D. Haselblatt, Saarbrücker Zeitung*

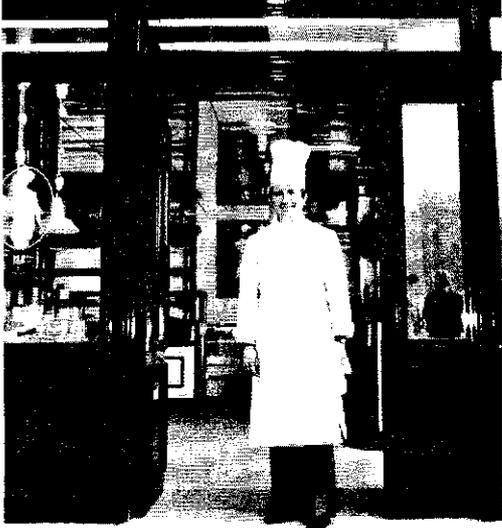
Startauflage  
1.-100.000  
480 S., Leinen, DM 34,-



ALBRECHT KNAUS VERLAG  
HAMBURG

# PTOIR GOU

michel guerard



**Star-Koch Guérard, Guérard-Laden**  
Gänseleber in der Tiefkühltruhe

nennt. Auf den weinroten Lackregalen trägt jedes Weckglas, vom Zwiebelmus bis zum Kalbskopf, Guérards Siegel, und in der Kühltruhe lockt die Gänseleber, Marke „Weekend“ — luftdicht für den Ausflug ins Grüne verpackt.

Bei den Neugierigen, die an den Freßbläden an der Place de la Madeleine („International Herald Tribune“: „Die größte Ansammlung von Luxus-Delikatessen auf der Welt“) wie an der Mona Lisa vorbeipilgern, mag der Anblick leckerer Dosen-Ware die Hoffnung wecken, mit Bocuse-Produkten auch zu Hause so gut schmausen zu können wie in seinem Restaurant.

Aber die Hoffnung trägt. Die Test-Esser des „Figaro“ jedenfalls fanden kaum Lobenswertes an der Konserven-kost der Drei-Sterne-Helden. Guérards Täubchenpastete, so rügt das Blatt, sei zu fett und zu salzig, das Fleisch in seinem berühmten Suppentopf pot-au-feu zerkocht und das Gemüse „ohne Geschmack“. Freudiges Lob — „so frisch, so würzig“ — findet nur ein beigegefügtes Tütchen von tiefgefrorenem Findus-Tomatenmark. Das Lob traf den Rechten, Guérard berät auch die Firma Findus.

Auch Bocuses Konserven mundeten den fünf Testessern, die Drei-Sterne-Maßstäbe anlegten, wenig. Den Geschmack einer Lambris-Pastete beschreiben sie als „fade“ und „undefinierbar“, die großen Fleischbrocken vom bœuf beaufolaise (einer Gulasch-art) als „ausgetrocknet“. Von den Karotten, die das Etikett versprach, „zählten sie nur zwei Schnippelchen auf jedem Teller, und die arg zermatscht“.

Ähnlich hart beurteilen auch die meisten anderen Pariser Freßkritiker die neue, teure Konservenkost, aber sie halten sich einstweilen zurück. Sie haben ihre Köche zu nationalen Idolen hochgejubelt und scheuen sich nun, zu sehr an deren Image zu kratzen. So zählen sie erst mal verdrossen die Knochen in der Dose Hammelschmorbraten und die Fettaguen auf der Suppe „à la Henri IV“.

Die Köche selber wollen mit den Konserven ans große Geld und sehen in der mediokren Qualität keinen Verrat an ihrer Kunst. „Die Konserven“, erläutert Bocuse, der auch Hartwurst vertreibt, „sind unser prêt-à-porter“ — ganz so, als sei er der Dior der Kochkunst. Und wie Saint-Laurent seine Boutiquen, will auch Guérard sein lackrotes „Comptoir“ (mit Küche plus trainiertem Pastetenkoch) im Franchising-System weltweit vervielfältigen.

An zusätzlichen Verdienstquellen bohrt die Starkochgilde schon lange. „Sie versilbern“, notiert das Wirtschaftsblatt „L'Expansion“, „ihr Renommee.“

In kleinen Läden neben ihren Restaurants vertreiben sie ihr eigenes Geschirr und überstüßte, selbstgekochte Marmelade, krachsaure Gürkchen und frische Gänseleber. Sie offerieren Weine, Spirituosen und Champagner, die sie ausgewählt haben. An den Flaschen kleben dann keine Etiketten mit sanften Rebhügeln, sondern die klotzigen Namenslettern der Köche (was nicht jeden Weinliebhaber erfreut).

Gute Einnahmen verbürgen auch ihre Kochbücher (rund 200 000 Auflage pro Stück) und ihre Willigkeit, guten Rat teuer zu machen. Fast jeder versorgt irgendwo im fernen Japan, Dänemark oder Australien große Hotels mit Menüs, Rezepten und Know-how.

Doch der Respekt vor der Kunst der Starköche nimmt längst nicht mehr mit der Vehemenz zu, mit der nun die Konserven rollen. Das Scheinwerferlicht, das die Nouvelle cuisine so hell erstrahlen ließ, erlöscht. Es werden nun auch schon jene Meinungen mit Kopfnicken quittiert, die an der neuen Küche herummäkeln. „Es ist schon richtig schick“, weiß die Pariser Stadtzeitung „Metro“, „über Bocuse herzufallen.“

Die überkandidelten Salate aus grünen Bohnen, Hummerschwänzchen und Trüffelhack, die nun gerade in Deutschland nachgebosselt werden, tut der „Nouvel Observateur“ schon als passé und als „gräßliche Mode“ ab. Und auch die Kolumnen der Restaurant-Kritiker Gault und Millau werden nicht mehr gierig verschlungen.

„Der Trick, auf einem großen Teller zwei zwirnsrollengroße Stückchen Fleisch und ein paar Bröckchen Gemüse so entzückend zu verteilen, daß es achtzig Mark kostet“, frohlockt der „Nouvel Observateur“, „dieser Trick zieht nicht mehr.“



## Tatsachen über Tagungen

Man braucht Fakten, um Tagungen zu planen, um sie durchzuführen. Tatsachen über Tagungen bietet der Prospekt „Tagen in Kassel“. Fordern Sie ihn an! Denn Kassel hat alles, um Tagungen und Kongresse jeder Größenordnung erfolgreich abzuwickeln.

Interessant für's Rahmenprogramm: sehenswerte Kunstschatze, berühmte Parks, schöne Umgebung. Verlockend für Besichtigungen, Spaziergänge, Ausflüge, Rundfahrten. Bei ausgezeichneten Unterhaltungsmöglichkeiten vergehen die Abende nach der Tagung wie im Flug. Feinschmecker werden Kassels Gastronomie zu schätzen wissen.

Kassel, Stadt der Bundesgartenschau 1981, läßt Tagen zum Vergnügen werden! Näheres interessiert ganz gewiß alle, die mit der Vorbereitung und Durchführung von Tagungen zu tun haben.



### INFO-SCHECK

An das Verkehrs- und Wirtschaftsamt,  
Rathaus, 3500 Kassel

Bitte senden Sie mir:

- den Prospekt „Tagen in Kassel“  
 den Kassel-Prospekt mit Tips und Stadtplan

Bitte informieren Sie mich über:

- Kasseler Kurzurlaub  Gruppenreisen  
 Kassel - seine Vorzüge und seine  
Möglichkeiten für Industrieansiedlungen

Bitte ankreuzen. Absender nicht vergessen.