

war ein Burda-Photograph zur Stelle, um das Ereignis zu dokumentieren.

Die betroffenen deutschen Ärzte mußten allerdings später feststellen, daß die Bildertexte keineswegs mehr mit dem tatsächlichen Gesprächsverlauf übereinstimmten. Der Vorsitzende des Hartmannbundes, Dr. Gerhard Jungmann, etwa bezeichnete „die Art und Weise, wie die japanischen Gäste bei mir eingeführt wurden und wie der Besuch ausgewertet wurde, als einen Verstoß gegen Treu und Glauben“, und Dr. Josef Stockhausen, Hauptgeschäftsführer der Bundesärztekammer, stellte fest, die Behauptung, er habe den Wunsch geäußert, mit Bamfolin zu arbeiten, sei „aus der Luft gegriffen“ — Stockhausen praktiziert nicht mehr.

Das Interesse der Laienwelt an dem „gelben Pulver mit bitterem Geschmack“, wie die Japaner den Gras-Extrakt charakterisieren, war jedoch mittlerweile noch gestiegen.

Der deutsche Botschafter in Japan, Dr. Dittmann, berichtete, Bamfolin sei „praktisch für alle europäischen Botschaften in Tokio zu einem schwierigen Problem geworden, weil wir aufgrund der großen Reklame, die die ‚Bunte Illustrierte‘ für dieses Heilmittel gemacht hat, mit zahlreichen telephonischen, telegraphischen und schriftlichen Wünschen nach Beschaffung überschüttet werden...“ — dabei sei das Mittel in Japan „so gut wie unbekannt“.

Die Beschaffung von der Bundesrepublik aus anzukurbeln, bemühte sich Naturheilarzt Schmidt. Er gründete eine „Internationale Bamfolin-Forschungsgemeinschaft (IBFG). Vorstandsmitglieder: Schmidt, ein Rechtsanwalt und ein Apotheker. Ein Fabrikant aus Südwestdeutschland stellte 100 000 Mark bereit, um das Unternehmen zu finanzieren.

Trotzdem kam es zu Lieferschwierigkeiten. Als schließlich der Angehörige einer Krebskranken nach Japan flog, wurde erstmals klar, wie und wo Bamfolin hergestellt wurde. „Habe die Waschküche von Yokoyama besichtigt“, schrieb der Japan-Besucher. „Traurig, traurig.“ Das Wundergras werde in einem Bretterverschlag zermahlen, mit Kalziumlauge gekocht, das Bamfolin schließlich mit Hilfe von Alkohol extrahiert.

„Bamfolin-Forschung auf Hochtouren“ aber verkündete die „Bunte“, die ihren Reporter Gallé erneut nach Japan entsandt hatte. Aufnahmen von großen japanischen Instituten vermittelten den Eindruck, dort werde Bamfolin im Großversuch geprüft, und ein zweiter Gallé-Bericht schilderte „Die Insel der heilenden Gräser“, die Bambusgras-Insel Yakushima, die „zur Hoffnung von Millionen geworden“ war.

Mangelnder Nachschub und steigende Preise spalteten letzten Monat schließlich das Lager der Bamfolin-Verfechter in Westdeutschland. Dr. Schmidt legte den Vorsitz der IBFG nieder. „Die Beurteilungen (von Bamfolin) durch namhafte Krebsforscher aus aller Welt, auch der Universität Tokio“, ließ Schmidt jetzt wissen, seien „niederschmetternd“.

Auch der Münchner Naturheilarzt Dr. Dr. Scheller verfaßte ein Rundschreiben: „Bamfolin... ist nicht zu haben, Ausfuhr aus Japan gesperrt... Es ist bisher nicht genügend erprobt, nicht bewährt, unverantwortlich jetzt darauf Hoffnungen zu setzen.“

Dr. Ludwig Walb, Naturheilarzt mit einer Privatklinik in Homberg, Ober-

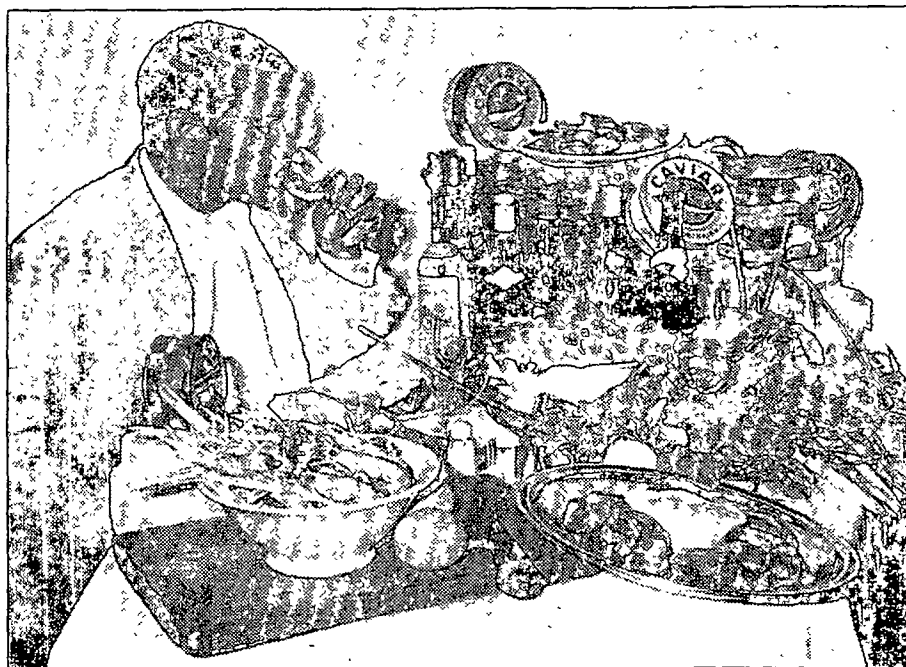
hessen, und Burdas biedere „Bunte“ aber kämpften weiter für Bamfolin. Walb gründete eine „Deutsche Forschungsgemeinschaft für Bamfolin“, und Burda beantragte gegen seinen schärfsten Kritiker, „Euromed“-Chefredakteur Dr. Deich, eine einstweilige Verfügung. Da die Hamburger „Zeit“ den Deich-Kommentar „Ihre Bunte treibt's zu bunt, Herr Senator!“ nachgedruckt hatte, bezog Burda sie in den Antrag ein.

Vergangene Woche schien sich das Ende des Bamfolin-Rummels abzuzeichnen. Auf der Karlsruher Therapiewoche sprach sich der Berliner Pharmakologe Professor Hans Herken erneut scharf gegen die von „obsuren Gesellschaften“ propagierten „Wundermittel“ aus. Dr. Walb in Homberg erklärte, nur noch für wenige Tage Bamfolin zu

schmeckerlokale der Welt gemacht hat: „Caneton au sang“, Entchen in Blutsoße.

Die Entenstaffage ist neueste Zier im Drei-Sterne-Lokal vis-à-vis von Notre-Dame (Preis pro Mahlzeit und Person ohne Wein: rund 40 Mark), das Geflügel-Gericht, auf das sie hinweist, aber auch die einzige echte Zierde des „Silberturms“ — so wenigstens behauptet ein neuer Paris-Führer, der dem traditionsreichen „Guide Michelin“ (SPIEGEL 19/1964) Konkurrenz macht und die hochgelobte Gastronomie der französischen Metropole respektloser Kritik unterzieht.

„Warum“, so fragen die Verfasser, die Pariser Journalisten Henri Gault, 34, und Christian Millau, 32, beispielsweise, „sind im Tour d'Argent nur die Entchen immer gut, einfachere



Restaurant-Kritiker Gault: Klopse aus verliebten Langusten

haben, und ein Münchner Gericht wies den Antrag des Verlegers aus Offenburg gegen Dr. Deich ab.

Die Richter der 10. Zivilkammer beim Landgericht München sahen in der scharfen Polemik Deichs „keinen rechtswidrigen Angriff auf Ehre und Ansehen“ Burdas. Sie kamen vielmehr zu dem Schluß, die Behauptungen und Bemerkungen Deichs trafen „im wesentlichen zu“ und seien „ein angemessener, angebrachter Kommentar zu den in ihrer Art und Aufmachung ungewöhnlichen Veröffentlichungen in der Bunten Illustrierten“.

GASTRONOMIE

PARIS-FÜHRER

Hähnchen Mimi

Den Enten, als Wandschmuck auf blauen Samt geheftet, hängen die ausgestopften Köpfe nach unten, die Sterne stehen in die Höhe. Über ihnen glänzt ein vergoldeter Baldachin. Darunter quetschen, rühren und brutzeln trainierte Gastronomen das Gericht, das den Pariser „Tour d'Argent“ (Silberturm) zu einem der berühmtesten Fein-

Gerichte, wie Steaks, dagegen von schwankender Qualität. Ist es normal, halbgare Seezungen zu servieren?“

Die Franzosen, die laut „Express“ auf ihre berühmten Restaurants so stolz sind wie auf den Eiffelturm, die Mona Lisa und Paul Claudel, „selbst wenn sie sie nur vom Hörensagen kennen“, goutierten dennoch Gault-Millaus gastronomische Verrisse. Der vom Sagan-Verlag Julliard herausgebrachte „Guide Julliard de Paris“, 620 Seiten dick und 21 Mark teuer, wurde zum Bestseller. Auflage heute: 80 000.

Die Autoren weisen etwa Besucher des Lokals „Au Pied de Cochon“ (Schweinefuß) in den Pariser Markthallen darauf hin, daß „die Sitte, seinen Smoking um sechs Uhr morgens zwischen blutigen Schlachterschürzen durch die Hallen zu tragen“, passé ist, und konstatieren: „Aber Amerikaner und Provinzler sind dem ‚Schweinefuß‘ treu geblieben, der Ofen geht dort nie aus. Was nicht besagt, daß die Küche bemerkenswert oder die Bedienung gut ist.“

Negativ urteilen die Ciceronen auch über die Gaststätte „Au Mouton de Panurge“, wo „die Brötchen die Form gewisser Körperteile haben, wo einem die Serviette um den Hals gebunden und zum Dessert im Chor gesungen

wird — Lieder, die ein Gardekorps erröten lassen, was alle Welt für irrsinnig komisch hält. Aber das Lachen vergeht einem, wenn die Rechnung kommt“.

Auch Phantasie-Gerichte wie „Täubchen à la Mata Hari“, „Hähnchen Mimi“ oder „Klopse aus verliebten Langusten“ wollen Gault und Millau nicht recht schmecken. Hingegen empfehlen sie das auf Froschschenkel, Milchschnitzbraten und herzlichen Umgangston spezialisierte Restaurant „La Grenouille“.

Besonders hart gehen die Restaurant-Rezensenten mit der modischsten Eßecke des Quartier Latin, der Rue Saint-Benoît, ins Gericht: Dort glichen sich alle Lokale „durch die Armseligkeit der angebotenen Speisen“.

Die Gastronomie-Piloten Gault und Millau halten sich für simple Amateure. Henri Gault berichtete in „Paris-presse“ früher über Radsport, erst jetzt schreibt er über Restaurants und Spaziergänge. Er wechselte das Ressort, weil er bei der Arbeit gut essen wollte. Christian Millau dient dem gleichen Blatt als Redakteur. Beide wollen gar nicht „objektiv wie ein Telefonbuch“ sein: „Im Gegenteil, es ist unsere ständige Sorge, subjektiv zu sein. Denn die Gastronomie ist eine Kunst, die leidenschaftliche Anteilnahme verdient.“

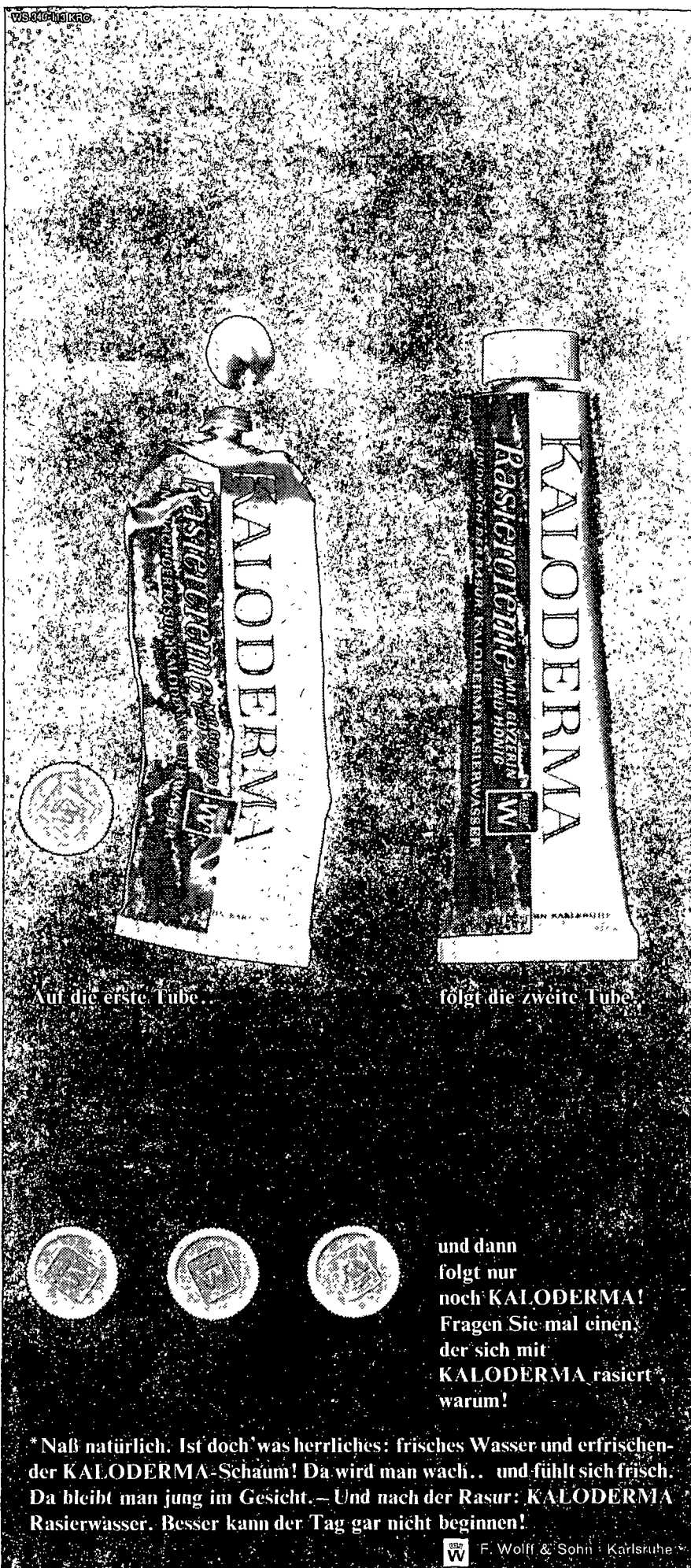
Außer den Urteilen über 340 Pariser Restaurants aller Preisklassen bietet ihr „Guide de Paris“ noch andere nützliche Informationen: Man erfährt, wo ein Pferd oder ein Dienstmädchen zu erwerben ist, wo man für 80 Mark pro Tag einen Leibwächter oder ein Kammerorchester leihen kann. Auch macht der neue Führer auf die bisher wenig genutzte Möglichkeit aufmerksam, Pariser Monumente nachts auf eigene Kosten anstrahlen zu lassen: für 166 Franc den Eiffelturm, für 76,20 den Triumphbogen, für 27,20 Sacré-Coeur.

Gault und Millau empfehlen die stundenweise romantische Illumination als Hilfsmittel beim Flirt. Nur warnen sie davor, zu geizen und sich mit dem billigsten Beleuchtungsobjekt, einem Clemenceau-Denkmal an den Champs-Élysées, zu begnügen, das schon für 3,50 Franc zu erhellen ist: „Welche Frau läßt sich schon im Anblick von Clemenceau verführen.“

Nach dem Überraschungserfolg des Paris-Führers auf dem französischen Büchermarkt setzte der Verlag Julliard sein Autorenpaar eilig auf die südeuropäischen Städte Rom, Mailand, Venedig, Barcelona, Madrid, San Sebastián, Lissabon und Athen an. Dem Südeuropa-Führer soll demnächst ein Gault-Millau-Band über nördlicher gelegene Städte — unter anderen Hamburg, München, Düsseldorf — folgen.

Einen Vorgeschmack auf die deutsche Gastronomie geben Gault-Millau bereits im Paris- und im Südeuropa-Guide: Im Luxus-Restaurant Horcher in Madrid fühlten sie sich durch „die blauen Augen eines jungen Geschäftsführers“, durch „den brüskten Ton der (perfekten) Kellner, das kräftige Bier, die seltsamen Wildbret-Soßen, die Architektur der Torten und die graue Farbe der Wände“ daran erinnert, daß Horcher ein deutsches Restaurant ist.

In „Lindts Münchner Bierkeller“ in Paris kamen sie, nach dem Genuß von Bier, Hering und Sauerkraut, zu dem Schluß: „Es besteht keine Gefahr, daß die deutsche Küche die Pariser Küche verwirren wird.“



Auf die erste Tube folgt die zweite Tube.

und dann folgt nur noch KALODERMA! Fragen Sie mal einen, der sich mit KALODERMA rasiert, warum!

* Naß natürlich. Ist doch was herrliches: frisches Wasser und erfrischender KALODERMA-Schaum! Da wird man wach.. und fühlt sich frisch. Da bleibt man jung im Gesicht. — Und nach der Rasur: KALODERMA Rasierwasser. Besser kann der Tag gar nicht beginnen!

F. Wolff & Sohn · Karlsruhe