KULTUR NEU ENTDECKEN

SWR KULTUR

Musikstunde

Chef's Table – Tafelmusik für Küchengötter (1-5)

Folge 5: Bocuse und die Folgen

Von Katharina Eickhoff

Sendung vom 13. Februar 2026
Redaktion: Dr. Bettina Winkler
Produktion: SWR 2026

SWR Kultur können Sie auch im **Webradio** unter www.swrkultur.de und auf Mobilgeräten in der **SWR Kultur App** hören.

Bitte beachten Sie:
Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Die SWR Kultur App für Android und iOS

Hören Sie das Programm von SWR Kultur, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR Kultur App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen …
Kostenlos herunterladen: https://www.swrkultur.de/app

Tafelmusik für Küchengötter – Im fünften und letzten Teil geht es endlich mal um den Mann, der Schuld an dieser ganzen Revue der Kochkünstler und Kochkünstlerinnen ist, um Paul Bocuse, der gerade 100 Jahre alt geworden wäre – vorher huldigen wir aber noch dem Mann, mit dessen legendärem Kochbuch nicht nur Bocuse sein Leben verbracht hat: Auguste Escoffier!

Musikstunden-Indikativ

Gestern ging es hier zuletzt um die „Mères Lyonnaises“, die Spitzenköchinnen von Lyon, die lange nicht so weltberühmte Namen tragen wie ihre männlichen Zeitgenossen Carème oder Escoffier, oder später Paul Bocuse, und viel hat sich da bis heute nicht geändert – Frauen müssen sich zwar nicht mehr „Mutter“ nennen, wenn sie ein Restaurant eröffnen, aber der Anteil weiblicher Küchenchefs in der Spitzengastronomie, also unter den besternten Köchinnen und Köchen, liegt bei erschütternden sechs Prozent. Wobei Auguste Escoffier, genau wie Paul Bocuse, von dem hier noch zu reden sein wird, eigentlich auch aus einer weiblichen Tradition kam: Er hat das Kochen von seiner Großmutter gelernt.

Entsprechend sind die Gerichte, mit denen Escoffier berühmt wurde, meistens gar keine Escoffier-Erfindungen, sondern perfektionierte Tradition im Sinne Gustav Mahlers, der ja mal so wunderbar gesagt hat, Tradition sei nicht Anbetung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers: Die bis heute aktuellen Rezepte für Klassiker wie Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, Boeuf à la Mode, Tournedos Rossini oder eine makellose Consommé - alles das und noch viel mehr findet sich in Escoffiers zum absoluten Klassiker gewordenen Kochbuch „Le Guide Culinaire“ – mit diesem Buch lernen Köche und Köchinnen bis heute.

Nicht nur das Kochen übrigens – Escoffier hat in seinen frühen Jahren fürs Militär gekocht, und von ihm stammt auch die professionelle Organisation einer Küchenbrigade mitsamt den dazugehörigen Begriffen:
Jeder hat seinen Posten und seine ganz bestimmten Aufgaben, und alle profitieren davon, dass die Zutaten gut vorbereitet griffbereit stehen, vom kleingeschnittenen Gemüse bis zu den Fonds, alles ist an seinem Platz, und diese „Mise en place“ ist das A und O in einer Sterneküche.
Also, erst mal kleinschneiden…

2‘00
Mike Patton: Contorno Tattile
Mike Patton und Ensemble
Tzadik TZ 7022

„Contorno Tattile“ – vage übersetzt in etwa: Haptisches Beilagengemüse, nennt Mike Patton, eigentlich Sänger der Rockband Faith No More, diesen Satz aus seiner Sammlung „Pranzo Oltranzista“, zu Deutsch etwa: Extremistenessen, Musik, die auf dem „Futuristischen Kochbuch“ des italienischen Brachialkünstlers Marinetti basiert, der in den frühen 30-er Jahren den Futurismus propagiert hat, was auch immer das genau sein sollte. Eine wunderbare

Ansammlung von seltsamen Küchengeräuschen, aber zugegeben vielleicht nicht die erste Musik, die einem zu Auguste Escoffier in den Sinn kommt – das wäre dann wahrscheinlich eher die Folgende: Jacques Offenbachs Operette „La Belle Helène“ hat den Chef aller Chefs Escoffier zu einer seiner berühmtesten Kreationen inspiriert – Sie ahnen, welche…

3‘00
Jacques Offenbach: Introduction aus La Belle Helène
Choeur & Orchestre du Capitole de Toulouse
Leitung: Michel Plasson
Warner Classics CDS 7 47157 8

„Zu deinen Altären eilen wir freudig“, heißt es zu Beginn von Jacques Offenbachs Erfolgsoperette „La Belle Helène“ – die Beliebtheit der „Schönen Helena“ in Paris ist dann in den 1870-er Jahren Inspiration für Auguste Escoffier:
In Läuterzucker pochierte Birnenviertel ruhen auf Vanilleeis und Sahne und werden beim Servieren mit warmer Schokoladensauce übergossen – tatsächlich in seiner Schlichtheit eines der perfektesten Desserts aller Zeiten.
Escoffiers vielleicht bemerkenswerteste Schöpfung ist aber wohl doch der Toast Melba. Im Internet kursieren Rezepte, die behaupten, ein „Toast Melba“ bestünde aus Toast, Schweinemedaillon, Dosenpfirsich und Scheiblettenkäse. Mal abgesehen davon, dass solche 70-er-Jahre-Katastrophen ja wohl nicht im Ernst noch jemand essen möchte, und dass ein Genie wie Escoffier sich eher wie Francois Vatel ins eigene Filetiermesser gestürzt hätte, als so was zu servieren,- abgesehen von all dem ist das Rezept sowieso blanker Unsinn.

Der *echte* Toast Melba nach Escoffier, das sind nämlich einfach doppelt getoastete Brotscheiben, sonst nichts. Das „sonst nichts“ ist der springende Punkt und hat nun wiederum mit der Namensgeberin zu tun, der von Escoffier sehr verehrten australischen Sopranistin Nellie Melba. Auguste Escoffier ist um 1890 Chefkoch im Londoner Savoy-Hotel und bekocht dort unter anderem die in London gastierende Melba. Dame Nelly liebt das Süße, und Escoffier erfindet für sie „Pêche Melba“, die berühmte Nachspeise mit dem Pfirsich, dem Vanilleeis und dem Himbeermark, im Original serviert in einem aus Eis gehauenen Schwan – es war zu einer Lohengrin-Premiere...
Davon, und von all den anderen Seelentrösterchen, wird die umjubelte Bühnenpartnerin von Caruso dann logischerweise zusehends dicker und dicker, magenkrank ist sie wegen der vielen Überseereisen auch - und Escoffier, der ja mit Schuld an dem Problem ist, beeilt sich, für die aus der Form gegangene Diva eine Diätspeise zu kreieren.
Er erfindet den Toast Melba – hauchdünne viereckige Brotscheiben, die man langsam im Backofen trocknen lässt.
Als Amuse Gueule ist diese geschichtsträchtige Speise im puren Zustand zwar zweifellos leicht, kommt aber der Definition von Nichtigkeit eventuell näher, als wir uns das wünschen.
Deshalb, und da wir Deutschen zwar angeblich immer dicker, aber doch bestimmt niemals so dick wie australische Sopranistinnen werden, gönnen wir uns doch vielleicht – Monsieur Escoffier, bitte weghören –
auf den gourmetkonform getrockneten Brotscheibchen ein Flöckchen gesalzene Butter, am besten die gestern erwähnte aus Isigny, oder auch ein bisschen Crème Fraîche, und dazu ein

Löffelchen mit Zitrone versetzten Kaviar, ob Beluga oder Sevruga ist egal, Hauptsache, Sie mussten das Zeug nicht selber bezahlen.
Forellenkavier schmeckt übrigens eigentlich genausogut. Das Ganze passt sehr schön zu Champagner und wird Sie bei Ihren Gästen in ein gutes Licht rücken und die Vorfreude auf alles Weitere gebührend anheizen.
Wenn Sie dann noch eine der raren Originalaufnahmen der damals schon etwas angejahrten Nellie Melba samt Caruso hervorzaubern, sind Sie auf dem besten Weg zu einem unvergesslichen Abend…

M0359437
AMS (SWR) 01-A-013 Audiofile 3'22
O soave fanciulla, Duett Mimi - Rodolfo (1. Akt) aus La Bohème
Nellie Melba, Sopran
Enrico Caruso, Tenor
Orchester
Leitung: N. N.

...Nellie Melba und Enrico Caruso in Puccinis „La Bohème“ - eine kleine Prise davon sollte zu jedem Escoffier’schen Toast Melba gereicht werden, - wer sagt denn, dass nur die Geschmacksknospen bei einem Amuse Gueule gekitzelt werden wollen...
König der Köche und Koch der Könige, so haben sie Escoffier genannt.

Der nächste Jahrhundertkoch hat dann höchstpersönlich dafür gekämpft, dass er seine Kreationen nicht mehr Autokraten und Diktatoren, sondern demokratisch gewählten Staatsoberhäuptern servieren durfte:
Paul Bocuse hat im Krieg als Teenager in der Résistance gekämpft und sich eine deutsche Kugel eingefangen, die er zum Glück überlebt hat.

Paul Bocuse wird am 11. Februar 1926 im kleinen Örtchen Collonges ganz nah bei Lyon geboren. In Collonges übernimmt er später das an der Saône gelegene Restaurant, das schon sein Großvater geführt hat, und eben dort, in Collonges, stirbt er dann auch 2018, mit einundneunzig Jahren.
Dazwischen liegt eine wirklich überlebensgroße Biografie, in der der Mann seinen Namen zum weltweiten Inbegriff für Kochkunst schlechthin und die hohe Kochkunst volkstümlich gemacht hat. Das Bild des wohlbeleibten, lächelnden Küchenchefs im weißen Kittel und mit Kochmütze – das ist Bocuse! Natürlich war er ein Genie der Selbstvermarktung wie kein Koch vor ihm, von der nach ihm benannten Kochschule und dem renommierten Kochwettbewerb „Bocuse d’Or“ – den gleich im zweiten Jahr nach Gründung 1987 Léa Linster gewonnen hat, als bisher einzige Frau wohlgemerkt – über die en gros vertickten Bocuse-Konserven und Dutzende von Franchise-Schnellrestaurants bis hin zur Dépendance in Floridas „Disney World“. Bocuse hat die Grande Cuisine populär gemacht, indem er aus der Küche kam und in die Öffentlichkeit ging.
Aber als Chef und in seinem Restaurant ist er und bleibt er zeitlebens das große Vorbild für die Küchenzauberer, die nach ihm kommen.
Eckart Witzigmann und Heinz Winkler haben bei ihm gelernt, und im Jahr 1975, mit knapp fünfzig Jahren, wird er als erster Koch in die französische Ehrenlegion aufgenommen.

Für die feierliche Ordensverleihung durch den damaligen Präsidenten Valéry Giscard d'Estaing kreiert Bocuse jene Suppe, die bis heute in Collonges auf der Karte steht, das absolute Bocuse-Signatur-Gericht: Eine weiße Löwenkopf-Terrine, klassisches französisches Bistrot-Geschirr eigentlich, überwölbt von einer knusprigen Blätterteig-Haube, die man mit dem Löffel durchstoßen muss, um vom betörenden Duft der dicken Trüffelscheiben begrüßt zu werden, die zusammen mit Stücken von Hühnerfilet und Gänseleber in dem kostbaren Fond schweben.
Die studierte Philosophin und französische Singer-Songwriterin Jeanne Cherhal schwebt mit und singt in „Petite soupe" von einer Suppe zum Sichreinlegen.

Ausbl. ab 1'50
M0251351
AMS (SWR) 01-A-001 Audiofile
Jeanne Cherhal: Petite soupe
Jeanne Cherhal (Gesang)
Ensemble

…Jeanne Cherhal mit „Petite soupe"…Sie hören die SWR Kultur Musikstunde mit Katharina Eickhoff: Chef's Table – Tafelmusik für Küchengötter.

Götter wohnen in den Sternen, und auch wenn viele tolle Köche heute den starren Vorgaben des Guide Michelin abschwören und sich ohne Tischtuch und Hummer im Menü unabhängig vom System machen – einen, zwei, drei Sterne haben, hat natürlich was.
Bocuses Lehrmeisterin, die Mère Brazier in Lyon, hatte gleich sechs davon, für jedes ihrer zwei Restaurants drei, Bocuse selber hatte auch über Jahrzehnte durchgehend drei – nach seinem Tod hat das Restaurant in Collonges dann den dritten Stern verloren.
In Deutschland haben wir, Stand Februar 2026, zwölf Drei-Sterne-Restaurants, sechsundvierzig Zwei-Sterne-Etablissements und zweihundertfünfundsiebzig mit einem Stern. Zuzeiten von Paul Bocuse sind fast alle Sterne drüben in Frankreich versammelt, derweil in Deutschland vielerorts noch das herrscht, was Deutschlands großer Gastrosoph Wolfram Siebeck immer die „Plumpsküche" nannte – Hauptsache von allem viel.

M0280474
AMS (SWR) 01-A-009 Audiofile 2'01
Wolfram Siebeck hat recht
Foyer des Arts

…Wolfram Siebeck hat recht – wobei: Was hier in dem Ohrwurm von Foyer des Arts gespachtelt wird, klingt ja verdächtig nach eben dem, wogegen der große Gastro-Autor Siebeck sein halbes Leben lang so geistreich angeschrieben hat: Kroketten, und das reichlich.

Paul Bocuse und einige seiner Kollegen haben der feinen Küche das Massive ausgetrieben, die Mehlsaucen, die Butter- und Sahne-Orgien, die noch sein Lehrmeister Fernand Point

zelebriert hat – Bei Bocuse werden die Portionen kleiner und der Geschmack der Produkte darf sich verselbständigen.
Wobei es ja eben ein großes Missverständnis war, dass die vielzitierte „Nouvelle Cuisine“, wie Bocuse sie verstand, sich vor allem durch Leere auf den Tellern ausgezeichnet hätte, - winzige Stückchen Fisch mit einer mikroskopisch kleinen glasierten Karotte auf einem Teller, der so groß ist wie anderer Leute Tischsets, das ist für manche deutsche oder auch amerikanische Esser bis heute eine Provokation.
Und Bocuse selber war später auch gar kein Fan mehr der fortgeschrittenen Nouvelle Cuisine – zwar hat er sie begründet, zusammen mit seinen Küchenmeister-Kollegen, den Brüdern Troisgros oder dem Elsässer Haeberlin, und es ging ihnen um Klarheit und Konzentration, um Leichtigkeit. Wobei es aber eben immer auf den Einzelfall ankam. Bei Bocuses Hechtklößen nach Art der Lyonnaiser „Mères“ kommen auf ein Kilo Hecht nicht nur ein Kilo Butter, sondern auch 36 Eier – von Sahne und Butter in der begleitenden „Sauce Nantua“ gar nicht zu reden. Das, was Bocuse selbst dann später das Prinzip „Nichts auf dem Teller – alles auf der Rechnung“ nannte, war gar nicht sein Ding.
Das hat auch Vincent Klink festgestellt, der Stuttgarter Wirt der „Wielandshöhe“, der neben wunderbar kochen auch immer schon wunderbar schreiben konnte:

Der ist einst als junger, aufstrebender Feinschmecker nebst Gattin zum Meister nach Collonges gepilgert und ist dortselbst nach unzähligen Gängen und noch mehr Weinen schon völlig erschöpft, als der Meister aus der Küche schwebt und, nachdem er beim Plausch erfährt, dass es sich um einen Kollegen handelt, gleich die nächste Flasche bringen lässt. Damit aber nicht genug, schleppt Bocuse die Klinks dann auch noch in seinen Keller, wo seine neben dem Kochen zweitgrößte Passion logiert: Eine Kollektion von riesigen Jahrmarktsorgeln. Die lässt der Chef ohne Vorwarnung loströten, was dem sowieso schon halb bewusstlosen Klink den Schreck seines Lebens beschert. Wer zu seinem 100. Geburtstag mehr über Bocuse erfahren will, der lese Vincent Klink, der hat immer wieder sehr unterhaltsam über ihn geschrieben – und über vieles andere. Und dank ihm ist jetzt auch klar, welche Musik wir dem Starkoch hier zu seinem runden Geburtstag spielen…Voilà!

M0308027
AMS (SWR) 01-A-009 Audiofile 3'00
Wolfgang Reithofer: Fairground
Jahrmarktorgel

Dem begnadeten Koch und Marketing-Genie Paul Bocuse zum 100. Geburtstag: Jahrmarktsorgeln waren sein großes Hobby.

Hat Bocuse also das Essen der Welt besser gemacht? Naja – man sollte seinen Einfluss natürlich auch nicht überschätzen. Fakt ist, dass zu Bocuses großer Zeit, in den Sechziger und Siebziger Jahren des 20. Jahrhunderts, die Esskultur merkbar auseinanderzudriften beginnt:

Die Feinschmecker essen Nouvelle Cuisine, die, die keinen Zugang zu verfeinerter Küche, aber zu den seltsamen neuen Produkten der Lebensmittelindustrie haben, essen in diesen Jahrzehnten Sachen, die sich keiner vorstellt: Carème und Escoffier sind weit, vor allem in den USA, wo im endlosen Mittleren Westen zu den beliebten „Potlucks“, den Jeder-bringt-was-mit-

Buffets, bis heute sogenannte „Salads“ serviert werden, die mit Salat aber auch gar nichts zu tun haben und deren Hauptingredienz der in Amerika geradezu kultisch verehrte „Jello“ ist.
Und das Rezept, das William Bolcom in einem seiner Songs propagiert, „Lime-Jello-Marshmallow-Cottage Cheese-Surprise“, ist, ich schwöre, noch eines der Harmloseren…

2‘20
William Bolcom: Lime-jello-marshmallow-cottage-cheese-surprise
Jacqueline Novikov, Sopran
Yelena Beryieva, Klavier
Nur digital (Bandcamp)

Jacqueline Novikov hat da Unmengen von Lime-Jello-Marshmallow-Cottage Cheese-Surprise zubereitet für den nächsten Turning Point USA-Gebetskreis…

Ja, man glaubt ja nicht, was die Leute alles so essen, wenn der Tag lang ist – das dachte sich allerdings auch so mancher, als in den Nullerjahren fantastische Geschichten von einer völlig neuen Art des Kochens die Runde machten: Hinter den sieben Bergen, in Spanien, in einer Bucht an der Costa Brava, erfindet ein bald berühmt-berüchtigter Kochkünstler, man könnte auch sagen: ein verrückter Wissenschaftler, spektakuläre neue Kochtechniken - Ferran Adrià heißt der Mann, der nicht nur die Textur, sondern nachgerade die gesamte physikalische Erscheinungsform der Produkte radikal verändert, indem er sie mithilfe von überraschenden Techniken anderen Aggregatszuständen zuführt, - es ist der reinste Physik- und Chemieunterricht, bei dem erstaunliche Dinge passieren: Schäume zerrinnen zu Nichts, Bonbons zerplatzen im Mund zu Aromenattacken, Eis wird auf einer in Stickstoff getauchten Metallplatte gebraten, etc. – Zeit für einen weiteren Satz aus Mike Pattons Extremistenkochbuch nach Marinetti: Elettricita Atmospheriche Candide – übersetzt vielleicht: Elektrifizierte kandierte Atmosphären…?

1‘20
Mike Patton: Elettricita Atmospheriche Candide
Mike Patton und Ensemble
Tzadik TZ 7022

…Kandierte Atmosphäre, Musik von Mike Patton, inspiriert vom futuristischen Kochbuch des Filippo Tommaso Marinetti.

Ferran Adriàs spektakuläre Molekularküche hat sich, von heute aus betrachtet, als Modeerscheinung entpuppt, und bleibt aber doch ein besonders farbiges Kapitel der Kulinarik-Geschichte.
Und was isst man heute so?
Heute werden zunehmend Kochtechniken und Produkte aus der ganzen Welt kombiniert – wobei sich herausstellt, dass zur klassischen französischen die cleane japanische Küche besonders gut passt. Und ansonsten geht es den progressiv eingestellten Küchenchefs meistens um radikale Produkt-Reinheit und konsequente Reduktion – wenn wir auf

Deutschland schauen, sehen wir da zum Beispiel unter den Drei-Sterne-Köchen Marco Müller, „Executive Küchenchef“ (so heißt das heute) des Restaurants „Rutz“ in Berlin – der bietet in seinem „Edgy Veggie“- Menü aktuell gerade Sonnenblumentofu mit Kohlrabi auf Holzkohle oder Altes Brot mit Röstkohl und Walnuss an, zum Dessert Oxalsäure mit geröstetem Koji, einem Hefepilz, und Birne – das scheint dann von den getrüffelten Brathühnern der „Mères Lyonnaises“ ebenso weit entfernt wie von den Potluck-Salads mit Marshmallows des Mittleren Westens.
Fleischlos essen, das möchten jedenfalls heutzutage immer mehr Menschen – wenn man gleichzeitig gerne in Sternerestaurants isst, muss man in Deutschland mit den manchmal durchaus radikalen Praktiken der angesagten Veggie-Chefs klarkommen, was vor allem in Berlin und Umgebung gelegentlich einen gewissen märkischen Masochismus voraussetzt – im Südbadischen, bei einer Meisterin wie Douce Steiner nimmt sich so ein Gemüsegang schon deutlich lieblicher aus… In unseren Nachbarländern Italien und Frankreich wird die Gemüseküche sowieso und traditionell etwas sinnlicher interpretiert, immerhin liegt das erste vegetarische Restaurant, das jemals einen Michelin-Stern bekam, das Joia von Chef Pietro Leemann, in Mailand und hat seinen Stern unglaublicherweise schon seit 1996.
Und auch in Frankreich sind schon lange nicht mehr zwangsläufig immer nur Foie Gras, Filet und Hummer das Suchtmittel der Wahl…

Mind. 1’40 von 4’
M0341596
AMS (SWR) 01-A-005 Audiofile
Helge Schneider/Rodrigues Fatsanatas: Möhrchen "Helges Mörchen Lied!
Helge Schneider

Möhrchen statt Schweineöhrchen – Helge Schneider mit seinem Klassiker.

Alain Passard, Frankreichs Gemüseküche-Guru, züchtet sein Gemüse, 450 Sorten, auf gleich mehreren Landgütern, und die Karotte auf dem einen Gut schmeckt ganz anders als die auf dem sechzig Kilometer westlich gelegenen.
Alain Passard kocht mittlerweile fast nur noch mit Gemüse und Obst, sein legendäres Pariser Restaurant ist eigentlich vegan inzwischen, und seine Kompositionen aus den aromatischsten Gemüsen sind allein schon fürs Auge eine künstlerische Wohltat: Keine Tupfen von diesem und jenem Undefinierbarem auf dem Teller, keine Schäumchen und kein Gänselebereis, hier ist alles ganz pur – der Crunch kommt nicht von chemischen Zurichtungen, sondern einfach von der Knackigkeit der Zutaten, ein Gang können auch einfach hauchdünn geschnittene, aromatische Tomaten mit dem denkbar besten Olivenöl sein, und zur Vorspeise gibt’s strahlend grünen Gemüse-Hummus mit Basilikum, Himbeercreme und violettem Blumenkohl. Die Teller sehen aus wie Aquarelle, oder wie mit knalligem Eitempera gemalt, und bei der Zubereitung dreht sich alles um Timing und Rhythmus, ja, Rhythmus – ein Gericht ohne Rhythmus ist wie Musik ohne Takt, sagt Passard, und: „Ich zwinge das Gemüse zu nichts – ich höre ihm zu“. Passards Mutter war Schneiderin, daher vielleicht die enorme Kreativität beim Anrichten seiner Gemüseküche, und Alain Passards Vater, nun ja, der war Musiker. Und deshalb hat sein Pariser Restaurant auch einen Namen aus der Welt der Musik: „L’Arpège“, Arpeggio. Es geht um den Flow…

M0033100
AMS (SWR) 01-A-007 Audiofile 1'49
Frédéric Chopin: Etüde C-Dur op. 10 Nr. 1
Martha Argerich (Klavier)

Chopins Etüde op. 10 Nr.1 befasst sich mit der Kunst des Arpeggio, hier gespielt von Martha Argerich zu Ehren von Alain Passard und seinem Restaurant „L'Arpège", wo die Zusammenstellung auf dem Teller nicht nur ein Gemälde für sich ist, sondern auch Musik in sich trägt. Ein tolles Essen – ob komplex konstruiert oder eher klassisch ausgerichtet – hat ja sehr viel von einem meisterhaft komponierten Musikstück. Und es ist auch kein Zufall, dass die Terminologie der gehobenen Küche zum großen Teil bei der klassischen Musik ausgeliehen ist. Das fängt schon bei der „Komposition" an, die es auf dem Notenblatt *und* auf dem Teller gibt, und geht über einzelne „Akkorde", die wir als Schmeckende wie auch als Hörende wahrnehmen, bis hin zu Harmonie und Zusammenklang von Geschmäckern oder Tönen.
Auch die Techniken ähneln sich: Was ist das Zurechtlegen einer Tonreihe, wie es Arnold Schönberg für seine Zwölftonmusik eingeführt hat, anderes als eine musikalische „Mise en place"?
Und ist es nicht so, dass Begriffe aus der modernen Feinschmeckerei wie „Aromen" und „Texturen" längst auch in der Musik vorkommen? Duftige Musik gibt es zweifellos, und auch Sensationen wie Rauhheit, Weichheit, Breiigkeit oder Trockenheit lassen sich beim Hören feststellen, spätestens seit Mahler stehen sie auch als Spielanweisung in der Partitur. Gerade die heutigen, hochkomplexen und ausgetüftelten Zusammenklänge von Aromen in der feinen Küche ähneln einer komplex gebauten Musik: Geschmackserlebnisse tauchen auf wie Melodien und Themen, stehen im Vordergrund oder laufen im Untergrund mit, neue Texturen und unerwartete Verarbeitungen eines Themas, bzw. eines Produkts sind plötzliche Überraschungsmomente. Und wenn man Glück hat und der Koch, die Köchin, was kann, entsteht ein sinfonischer Zusammenklang.
Erst mal befragt man das Material, sprich: die Zutaten, man macht ein paar zögernde Gedankenspiele, kombiniert versuchsweise und tastend ein, zwei, drei Akkorde, bzw. Komponenten auf dem Teller, schmeckt dem nach, aber dann ist man sich plötzlich sicher, dass es funktioniert, die Komposition findet auf der Zunge zueinander, erreicht den Gaumen, und jetzt schnurren sie ab wie Musik, die Texturen, Harmonien und Sensationen: Süß und bitter, hart und weich, kalt und warm, scharf und sanft – Beethoven löffelweise.

M0407519
AMS (SWR) 01-A-001 Audiofile 7'56
Ludwig van Beethoven: 1. Satz: Adagio molto - Allegro con brio aus der Sinfonie Nr. 1 C-Dur op. 21
Gewandhausorchester Leipzig
Leitung: Riccardo Chailly

Mit dem Beginn von Beethovens sinfonischem Werk, dem ersten Satz aus seiner ersten Sinfonie, endet diese Musikstundenreihe zum 100. Geburtstag von Paul Bocuse: Chef's Table, Tafelmusik für Küchengötter.
Nachhören können Sie alle fünf Folgen bei SWR Kultur oder in der ARD Audiothek, Manuskripte gibt's auch im Netz, schön dass Sie zugehört haben – ich bin Katharina Eickhoff und geh mir jetzt ein Spiegelei braten.