

TOQUES D'OR

Gourmet-Festtag

zu Ehren von
Jean Anthelme Brillat-Savarin
am 1. April

Zu Ehren des epochemachenden kulinarischen Schriftstellers und Feinschmeckers Jean Anthelme Brillat-Savarin veranstalten Eurotoques-Restaurants am 1. April, seinem Geburtstag, ein ihm gewidmetes Menü. Dieses Festmahl greift auf eine seiner eige-

nen Schilderungen zurück: eine Mahlzeit, genossen auf Reisen während der Französischen Revolution, die seine Henkersmahlzeit hätte werden können. Möge jeder Eurotoques seine Phantasie spielen lassen und ihm zu Ehren ein spezielles Mahl zaubern.

Er war kein Meister der Kochkunst, aber ein meisterlicher Feinschmecker: Jean Anthelme Brillat-Savarin (1. April 1755 – 2. Februar 1826) setzte als nebenberuflicher Schriftsteller in der EBKultur Maßstäbe wie kein anderer. Nach Erscheinen seines epochemachenden Werkes „Physiologie des Geschmacks – oder: Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen“ 1825 war der 70-jährige Richter im Senat des Pariser Appellationsgerichtshofes über Nacht ein berühmter Mann.

Brillat-Savarin war das jüngste Kind einer alteingesessenen Juristen- und Verwaltungsbeamtenfamilie in Belley, einem zwischen Jura und Rhone gelegenen Landstädtchen. Nach seinem Studium in Dijon (nicht allein Jura, sondern auch, ungewöhnlich für die damalige Zeit, Klassische Literatur, Physik, Chemie und das Geigenspiel) ließ er sich als Zivilrichter in seinem Geburtsort nieder. Die Revolution 1789 sah ihn als Abgeordneten im Nationalkonvent in Paris, wo er zum gemäßigten Flügel gehörte. Als sein Mandat abgelaufen war, kehrte er nach Belley zurück und wurde Präsident des Departements-Gerichtshofs und Bürgermeister. Aus dieser Epoche stammt die Geschichte, die als Grundlage für das Eurotoques-Feiertags-Menü gedacht ist.

Eines Tages erreichte ihn eine Vorladung des Revolutionstribunals der Jakobiner. Dort rollten bekanntlich unter großer Anteilnahme der Bevölkerung die Köpfe berühmter Leute... Doch lassen wir ihn selbst erzählen:

Eines Tages ritt ich auf meinem Rößlein La Joje durch die lachenden Auen des Jura. Es war in den bösesten Tagen der Revolution, und ich war auf dem Wege nach Dole zum Volksrepräsentanten Prot, um mir ein Dokument von ihm zu besorgen, das mich daran hindern sollte, zunächst ins Gefängnis und anschließend aufs Schaffott zu wandern. Gegen 11 Uhr vormittags kam ich in einem Wirtshaus des Städtchens Montsous-Vaudrey an, ließ mein Pferd versorgen und ging in die Küche, wo ich ein Schauspiel sah, das kein Reisender ohne Vergnügen gesehen hätte.

Vor einem lustig flackernden Feuer drehte sich ein Spieß, prächtig besetzt mit *Wachteln* und jenen kleinen, grünfüßigen Regenpfeifern, die immer so schön fett sind. Dieses herrliche Wildbret träufelte seinen Bratensaft auf eine riesige Brotkruste, deren Zustand eine Jägerhand verriet, und daneben lag ein schon gebratener *junger Hahn* mit runden Rippen, wie sie die Pariser gar nicht kennen, und dessen Duft eine Kirche hätte durchräuchern können. „Gut“, sagte ich bei mir, neu belebt durch diesen Anblick, „das Schicksal scheint mich noch nicht ganz im Stich lassen zu wollen; pflücken wir also dieses Blümchen am Wege; zum Sterben ist immer noch Zeit genug.“

Unterdessen spazierte der Gastwirt, ein Riese, mit den Händen auf dem Rücken durch die Küche und pfiß sich ein Liedchen. Ich wandte mich an ihn. „Mein Lieber“, fragte ich, „können Sie mir Gutes zum Mittagessen geben?“ – „Lauter gute Dinge“, erwiderte er. „Gutes Rindfleisch, gute Kartoffelsuppe und eine gute Schafsschulter mit guten Bohnen.“

Bei dieser unerwarteten Antwort durchlief ein Schauer der Enttäuschung meine Glieder. Ich esse bekanntlich kein Rindfleisch, weil es nur Faser ohne Saft ist. Kartoffeln und Bohnen machen fett. Auch habe ich keine stählernen Zähne, um einen dünnen Hammelbraten zerreißen zu können. Ein solcher Speisezettel mußte mich trostlos machen. Mein ganzes Unglück kam mir wieder in den Sinn. Der Gastwirt betrachtete mich verstohlen, er schien die Ursache meines Verdrusses zu erraten. „Für wen ist denn all dies schöne Wildbret bestimmt?“ fragte ich ärgerlich. – „Ach, lieber Herr“, antwortete er teilnahmsvoll, „darüber kann ich leider nicht verfügen. Es gehört einigen Herren vom Gericht, die seit zehn Tagen hier einen Lokaltermin haben. Sie sind gestern fertig geworden und feiern dieses glückliche Ereignis heute mit einem Essen.“

„Herr Wirt“, sagte ich nach einigem Nachdenken, „tun Sie mir den Gefallen und sagen Sie den Herrschaften, daß ein Herr aus guter Gesellschaft sie um die Gunst bittet, mit ihnen speisen zu dürfen. Ich will meinen Kostenteil gern tragen und werde den Herren außerordentlich verbunden sein.“

Der Wirt ging fort und kam nicht wieder. Bald darauf aber kam ein fettes, frisches, rotbackiges, lustiges Männchen herein, strich in der Küche herum, machte sich hier und dort an den Töpfen zu schaffen und verschwand dann wieder. „Gut“, sagte ich zu mir, „das ist der Kontrolleur gewesen, der eine Rekognoszierung unternommen hat.“ Und ich begann zu hoffen, denn aus Erfahrung wußte ich, daß mein Äußeres nicht gerade abstoßend wirkte. Nichtsdestoweniger schlug mir das Herz wie einem Kandidaten vor dem Prüfungsbescheid, als der Wirt zurückkam und mich wissen ließ, die Herren fühlten sich durch meinen Antrag sehr geschmeichelt und warteten nur noch auf mich, um sich zu Tische zu setzen.

Ich war sofort oben, wurde höchst liebenswürdig empfangen und hatte nach wenigen Minuten schon Wurzeln gefaßt...

Welch prächtiges Essen! Ich will die Einzelheiten nicht aufzählen, aber ein *Hühnerfrikassee*, so vorzüglich, wie man es nur in Provinz bekommt, und so reichlich betrüffelt, daß der alte Thiton dadurch neue Kräfte hätte sammeln können, bedarf einer besonders ehrenvollen Erwähnung. Die Braten sind ja schon bekannt. Ich brauche nur zu sagen, daß ihr Geschmack ihrem Anblick entsprach. Sie waren vollkommen gar, und die Schwierigkeit, die ich gehabt hatte, mich ihnen zu nähern, erhöhte noch meinen Genuß. Das Dessert bestand aus einer *Vanillecreme*, ausgesuchtem *Käse* und prächtigen *Früchten*. Dazu tranken wir erst einen leichten *granatroten Wein*, später *l'Hermitage*, noch später *Strohwein*, der ebenso süß wie feurig war. Das Ganze wurde mit ausgezeichnetem *Kaffee* beschlossen, den der lustige Kontrolleur selbst gemacht hatte. Dabei spendierte er uns auch einige *Liköre aus Verdun*, die er aus einer Art Reliquienschränk hervorzog, zu dem er allein den Schlüssel hatte.

Das Essen war aber nicht nur sehr gut, sondern auch sehr fröhlich. Nachdem man über die Angelegenheiten des Landes gesprochen hatte, neckten sich die Herren mit Scherzen, die mich ein wenig Einblick in ihr Leben nehmen ließen. Sehr wenig wurde von der Arbeit gesprochen, derentwegen sie hier zusammengekommen waren, dagegen wurden einige gute Anekdoten erzählt und einige Lieder gesungen...“

Nachdem Brillat-Savarin sich so prächtig amüsiert hatte (es hätte ja seine letzte Mahlzeit sein können!), suchte er den Volksrepräsentanten Prot auf, bei dessen Anblick ihn sein Mut verließ. Eine gute gemeinsame Mahlzeit und das Eingreifen von Madame Prot, deren Herz unser Feinschmecker im Flug gewann, erreichten dann doch das Ziel: ein Dokument, das ihm freies Geleit garantierte. Er nutzte es zur Flucht in die Schweiz und wenig später zur Emigration nach Nordamerika, wo er Sprachunterricht gab und die Geige in einer New Yorker Theaterkapelle spielte. Nachdem in Frankreich die Jakobiner gestürzt waren (1795), ging er nach Hause zurück, wurde schließlich unter Napoleon zum Richter berufen – ein Amt, das er unangefochten 25 Jahre lang bis zum seinem Tod ausübte und ihm Muße genug ließ, sich als erster Mann der Feder der „Gastrosophie“ zu widmen, seiner Feinschmecker-Philosophie.

Redaktion: Blaue Blätter