

TOQUES D'OR

Gourmet-Festtag

zu Ehren von
Alfred Walterspiel
am 11. Mai

Zu Ehren des berühmtesten Restaurant- und Hotelchefs der Kaiserzeit und der Weimarer Republik Alfred Walterspiel veranstalten Eurotoques-Restaurants am 11. Mai, seinem Geburtstag, ein ihm gewidmetes Menü. Die Rezeptvorschläge stammen aus Walterspiels Buch "Meine Kunst in Küche und Restau-

rant" und sind dem Angebot der Jahr eszeit angepaßt. Die Spargel in der Rezeptfolge sind eine Erinnerung an die badische Herkunft des ersten deutschen Spitzenkochs, der internationale Anerkennung erfuhr und der nach dem Tod Auguste Escoffiers als einer der besten Köche der Welt galt.

Wenn ein berühmter Mann in seinen Memoiren über die Anfänge seiner Karriere nachdenkt, geschieht dies selten so amüsant wie bei Alfred Walterspiel (1881-1960) in seinem 1952 erschienenen Buch "Meine Kunst in Küche und Restaurant". "Die Mutter und ihr gutes Kochen waren daran schuld", bekannte er freimütig, und auch die Köche in der noblen Kurstadt Baden-Baden, die er bei den seltenen Ausflügen mit den Eltern vom nahegelegenen Steinbach, seinem Geburtsort aus, von weitem sah. "Die verdienen viel Geld", sagte man mir, "und können dabei die besten Sachen selber essen." Walterspiel machte eine Lehre als Konditor und Koch und erlebte an seinem ersten Arbeitsplatz in Baden-Baden, wie schwer die eigene Erfahrung (in Person der Herrschaftsköchin Lene und den Partiechefs der Küche) wog angesichts des Kochbuchwissens eines jungen Möchtegarn-Spitzenkochs. Doch er schlug sich wacker und genoß die Freude, mit seinen Chefs durch die Welt zu wandern: Cannes, Schweden, St. Petersburg, England. Nach seinem Militärdienst zog es ihn nach Berlin ins Hotel Bristol, damals das beste Hotel am Platz. 1909 gründete er mit Franz Pfordte das Hotel Atlantic in Hamburg, glänzte 1910 bei der Weltausstellung in Brüssel mit dem "Deutschen Restaurant" und übernahm im selben Jahr das weltbekannte Restaurant Hiller in Berlin, wo traditionell die nationalen und internationalen Berühmtheiten tafelten. Während der Inflationszeit nach dem 1. Weltkrieg versuchte er sich mit Restaurants in Rio und Buenos Aires, bis er zusammen mit seinem Bruder Otto 1925 das Nobelhotel Vier Jahreszeiten in München übernahm und dort das Restaurant Walterspiel einrichtete. In den Jahren nach dem 2. Weltkrieg – Hotel und Restaurant waren zerstört und dienten der amerikanischen Besatzung als Unterkunft – schrieb er seine Erfahrungen nieder. Ab 1948 bis kurz vor seinem Tod 1960 leitete er wiederum Restaurant und Hotel, ein "Granit", ein "Fels in der Brandung", wie einer seiner Bewunderer schrieb. Dieses "kulinarische Testament" stellt die Summe über fünfzigjähriger Erfahrungen eines Meisterkochs dar, gewürzt mit Anekdoten über bedeutende Gäste. "Die Kochkunst", schrieb Walterspiel, "ist wie die Musik dazu angetan, Freude zu bereiten und den Menschen über sorgenvolle Zeiten hinwegzuhelfen". Er betrachte es als "Pflicht des Gastronomen, alle die wundervollen Gaben, die uns die Natur im reichen Maße zur Verfügung stellt, so auszunützen, daß sie uns wirklichen Gewinn bringen und uns zu körperlicher und geistiger Tätigkeit anregen." Seinem Buch, das leider im Buchhandel nicht mehr erhältlich ist, vorangestellt ist sein Credo: "Wenn einer sagt: Es ist mir gleich, wann, wo und was ich esse, verdient er unser tiefstes Mitleid, weil er mit den schönsten Gaben Gottes nichts anzufangen weiß."

Menü-Vorschlag:

- Kalte Forellen (Truites froides Walterspiel)
- Gemüsesuppe (Crème de légumes) [nach eigener Wahl]
- Spargel, wie ich sie esse (Asperges à mon goût)
- Gefülltes Kalbskotelett (Côtelette de veau farcie Walterspiel)
- Blattspinat (Epinards en branches)
- Heller-Kartoffeln (Pommes en liards)
- Erdbeeren (Fraises Walterspiel)

Original-Rezepte von Alfred Walterspiel

Kalte Forellen (Truites froides Walterspiel)

Lebende Forellen, drei Stück aufs Pfund, werden erst kurz vor dem Kochen abgeschlagen und vom Rücken aus entgrätet, wobei man sie unten nicht aufschneiden darf. In den ausgelösten Rücken legen Sie der Länge nach gebutterte Papierrollchen oder noch besser vier Zentimeter lange Holzstäbchen in etwa Bleistiftstärke und dressieren die Fische mit Hilfe eines dünnen Bindfadens auf den durchlöcherten Einsatz eines Fischkessels, um sie wie gewöhnlich zu pochieren. Nach dem Erkalten nehmen Sie die Fische vorsichtig heraus, befreien sie von der Einlage und der Haut und stellen sie kalt.

Inzwischen präparieren Sie vier geschälte süße Tomatenschnitzchen, zwei Eßlöffel Rahmmeerrettich und geben etwas frisch gehackten Dill darunter.

In den Rücken der erkalteten Forelle füllen Sie fünfundzwanzig Gramm besten Parmaya- oder Beluga-Kaviar und garnieren mit dem Rahmmeerrettich, den Sie mit den geschälten Tomatenschnitzchen umlegen.

Gemüsesuppe (Crème de légumes)

In der Zeit, wo uns frische Gemüse und Kräuter direkt aus den Gärten zur Verfügung stehen, sind Gemüsesuppen aller Art geradezu ein gesundheitliches Erfordernis, ganz abgesehen davon, daß sie eine sehr willkommene Geschmacksabwechslung bieten. Ein wirklich guter Koch oder eine gute Köchin wird nicht einfach alles wahllos in den Topf werfen, sondern das Ergebnis von vornherein genau abwägen. Dabei werden sie auch beachten, daß die Suppe des folgenden Tages wieder eine andere Geschmacksrichtung tragen soll und daß sich der Charakter jeder einzelnen nicht verwischen darf, wodurch sie auf die Dauer alle langweilig wirken.

Mit einfachen Wassersuppen ist dabei nicht viel anzufangen. Ohne das Grundelement einer kräftigen Fleischbrühe sind diese Gemüsesuppen zwar auch mehr oder weniger sättigend, aber kein wirklich nahrhafter Bestandteil des Familientisches.

Spargel, wie ich sie esse (Asperges à mon goût)

Die nicht zu weichen Spargel werden auf den Teller gruppiert, die Köpfe mit wenig nicht zu feinem Salz bestreut und etwas Pfeffermühle darübergegeben, zwei Eßlöffel Olivenöl und ein kleiner Löffel Weinessig darübergeträufelt. Man bewegt den Teller etwas hin und her, daß die Köpfe in dieser pikanten Sauce gleichsam baden. Die Spargel werden am besten heiß serviert, aber auch kalt sind sie nicht zu verachten.

Spargel mit Sauce mousseline empfehle ich nicht, weil die nach altfranzösischem Rezept zubereitete Sauce nie richtig warm sein kann. Ebensovwenig rate ich, die Spargel mit zerlassener Butter zu servieren, weil der, wenn auch nicht gerade nasse, aber immerhin doch feuchte Spargel die Butter kaum annimmt.

Gefülltes Kalbskotelett

(Côtelette de veau farcie Walterspiel)

Ein Kalbskotelett von ungefähr hundert neunzig Gramm pariertem Rohgewicht, nicht geklopft, mit spitzem scharfem Messer am Knochen so einschneiden, daß die Öffnung möglichst klein bleibt, dann das Messer etwas tiefer einstecken und so drehen, daß sich im Innern des Koteletts eine Tasche bildet. Ich fülle dieses Kotelett mit einer Farce: halb Gänseleber, halb Schwein -, der ich wenig alten Madeira und ein kleines Quantum eingekochte Trüffeljus beigefügt habe. Das Kotelett lasse ich naturell, das heißt, ich wende es in Mehl und brate es in einem Olivenöl. Den Fond deglaciere ich mit Sherry und gebe ihn beim Servieren um das Kotelett herum.

Blattspinat (Epinards en branches)

Hierzu eignen sich nur junge zarte Spinatblättchen. Sie werden gereinigt, von den Stielen befreit und gewaschen. Dann läßt man sie abtropfen und stellt sie zugedeckt in sehr wenig guter Fleischbrühe fertig. Sollte sich zuviel Brühe bilden, gießt man etwas ab. Kurz vor dem Servieren vermischt man die Blättchen mit nicht zu wenig frischen Butterstückchen.

Heller-Kartoffeln (Pommes en liards)

Gleichmäßig runde oder ausgestochene rohe Kartoffeln werden so in Scheiben geschnitten, daß man nur mit dem Messer daraufzudrücken braucht, um sie wie Geldmünzen schräg aufeinander liegen zu haben. Diese Scheiben werden in einen nicht zu dünnen Tiegel oder auf ein stärkeres Backblech in klarifizierter Butter einrangiert, gesalzen, mit Parmesan bestreut und dann im gut heißen Ofen von unten und oben goldgelb fertiggemacht. Eine Kartoffel reicht für einen Gast.

Erdbeeren (Fraises Walterspiel)

Wählen Sie große, aber nicht überreife, trockene Erdbeeren. Sie entfernen die Stiele und geben in jede Erdbeere einen Tropfen Kirschwasser, aber nur einen Tropfen. Aus Marzipan bereiten Sie kleine Zäpfchen, die gerade die Erdbeeröffnung ausfüllen. Dann kochen Sie Zucker zum kleinen Bruch, wenden die Erdbeeren darin um und setzen sie mit einer Gabel auf ein leicht mit Olivenöl bestrichenes Backgitter. Der Zucker umschließt die Erdbeeren vollkommen, der ganze Saft und Geschmack bleiben darin. Sie dürfen die Erdbeeren nicht auf Vorrat herstellen, sondern so, daß sie gerade noch halbwarm und croquant zu Tisch kommen. Am besten ist es, man gibt sie für jeden einzelnen Gast gleich auf den Desserteller.

Die Erdbeeren dürfen nicht allzu groß sein; man muß sie ganz genießen können. Der Zucker wird nur zum einfachen Bruch gekocht, sonst ist er zu hart.