

Ein Treffen mit Paul Bocuse im Frankfurter Bistrot 77

Die Begegnung im Jahr 2001 wird wieder lebendig

Von Ludwig Fienhold

Paul Bocuse ist solchermassen zu einem Denkmal geworden, dass man sich fragt, ob er überhaupt noch lebt. In diesem Jahr feierte er seinen 75. Geburtstag. In Frankfurt wurde dem Küchenstar mit einer kulinarischen Party ein großer Empfang bereitet.

Bocuse, der Drei-Sterne-Koch, der wegen seines Befehlstones auch Sterne-General hätte sein können, hat Zeit seines Lebens zu trommeln verstanden. Er fiel nicht nur durch sein kompromissloses Talent auf, sondern war auch stimmungsgewaltiger Macho, der meinte, Frauen gehörten nicht an den Profiherd, weil sie körperlich zu schwach dafür seien. Dass hinter der markigen Fassade ein hochsensibler Mensch steckt, wissen die, die ihn kennen. Die Legende will es, dass Bocuse als Gründer der Nouvelle Cuisine in den kulinarischen Geschichtsbüchern steht. Dabei vermarktete er sich nur weit besser als seine Vorkämpfer Alain Chapel und Michel Guérard. Wie aus der Gulaschkanone geschossen flog er einst um die halbe Welt, um seine Verträge als Berater von Wurstfabrikanten und Hotelkonzernen zu erfüllen, während sich die Gäste fragten, ob denn in seinem Restaurant in Collonges-au-Mont-d'Or bei Lyon nicht etwa eine Bocuse-Nachbildung von Madame Tussaud stehen

würde.

Da Bocuse als Galionsfigur noch immer gefragt ist, führte ihn der Weg nach Frankfurt, wo er die Werbetrommel für das Weinhandelsunternehmen Savour Club in Frankfurt rührte (weltweit verkauft das Trink-Imperium 10 Millionen Flaschen Wein, Champagner und Spirituosen). Gemeinsam mit anderen bekannten Köchen, die ebenfalls ihren Kopf für die Savour-Weinetiketten hinhalten, begrüßte Bocuse über 700 Gäste. Auf sein Wohl tranken auch die Drei-Sterne-Köche Jean-Pierre und Marc Haeberlin (Illhaeusern), Pierre Troisgros (Roanne) und Jean-Claude Bourgueil (Düsseldorf). Während er hier bei Party-Stimmung seine Bücher signierte, begann die eigentliche Feier erst am Abend im Bistrot 77 am Ziegelhüttenweg. Seine französischen Freunde Dominique und Guy Mosbach hatten anlässlich seines Geburtstages für ihn und 40 Gäste ein leckeres Menü vorbereitet: getrüffelten Spargel, Zander auf Linsen, warme Apfeltarte.

Bocuse, braun gebrannt und rund wie ein Apfel, war zuvor bei seinem Sohn in Orlando. Inzwischen ist er mehr in Florida als in Frankreich, weil ihm das Wetter dort besser gefällt. Eine Gefahr für die Haute Cuisine durch die Lebensmittelkrisen sieht er nicht: „Bald werden die Leute auch wieder mehr Rindfleisch essen.“ Bocuse, hemdsärmelig und wie oft gerne albernd: „Wer ständig wie die Kühe gemolken wird, muss ja verrückt werden.“ Grundsätzlich glaubt er, dass insgesamt die Lebensmittel knapper und teurer werden und der Trend eindeutig zur Qualität gehe. Auf die uncharmante Frage, was er sich für seine Henkersmahlzeit wünsche, meinte er, dass er dann wohl keine Lust mehr auf ein Essen habe, sondern nur noch von zwanzig Frauen umgeben sein möchte. Woraufhin er gleich die schönste Dame des Abends, die Kellnerin Alexandra in den Arm nahm. Einziger Wermutstropfen der Feier: Die erbärmlich schlechten Billigweine vom Savour Club. Blamabel, mit einer solchen Plörre auf den Geburtstag eines der berühmtesten Köche unseres Jahrhunderts anstoßen zu müssen.

Dieser Artikel erschien 2001 in der Frankfurter Neuen Presse