

Kochen ist Chefsache

Film für Feinschmecker

Kultkomiker Michael Youn und Filmschurke Jean Reno haben sich für eine Komödie als seltsames Paar am Herd zusammengetan. In Frankreich war der Film erfolgreich und bekam gute Kritiken, inzwischen läuft er auch in deutschen Kinos. Unser Pariser Korrespondent Jörg Zipprick sieht ihn mit eigenen Augen und entdeckt Parallelen zur realen Küchenwelt.

Er hat das Bild der Köche der letzten beiden Generationen von französischen Feinschmeckern geprägt. Die Pose des „Grand Chef“ mit den verschränkten Armen und der hohen Kochmütze. Das ist er. Jahrzehntlang hat Alexandre Lagarde die Titelseiten der Welt geschmückt, Kein Zweifel, Lagarde ist ein Phänomen, nein, eine Ikone, die Inkarnation der „Cuisine Française“. Jetzt aber sieht es düster für den Küchenchef aus: Seit der Trennung von seiner Frau ist der Strom neuer Ideen ins Stocken geraten. Schlimmer noch, sein Luxusrestaurant gehört einer Finanzgruppe. Und deren Boss Stanislas Matter ist eher an Bilanzen als am Kochen interessiert. Kein Wunder, dass er auf die Molekularküche setzen will, die mit dem Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen satte Renditen generiert.



Jean Reno schmeckt ab

Und dann gibt es auch noch Jacky. Der ist jung, hoch motiviert, kann kochen, darf seine Ideen aber selten umsetzen. Nicht jeder Schnellesser will halt zum Gourmet erzogen werden. Klar, dass die Wege der beiden sich kreuzen. „Kochen ist Chefsache“ ist über weite Strecken ein cineastisches Äquivalent zum Tomate-Mozzarella-Teller aus: Leichte Kost für die Sommertage. Doch es gibt Momente, da mag man Tomate Mozza, wenn die Tomaten gut gereift sind, der Mozzarella wie ein solcher schmeckt und ein Hauch feines Olivenöl zum Einsatz kommt. Deutsche Zuschauer werden im Film zuerst die Klamotte sehen. Und sicher, es gibt jede Menge Cartoon-artige Szenen, z.B. wenn sich Jean Reno (Lagarde) und Michael Youn (Bonnot) zwecks Spionage als japanisches Paar zum Meister der Molekularküche schleichen. Das ist höchst albern, geht aber schon in Ordnung, denn wir sind hier nicht bei Ingmar Bergman und Rainer Werner Fassbinder.



Michael Youn lässt nichts anbrennen

Auf solche Gags sollte man „Kochen ist Chefsache“ nicht reduzieren, denn in der Französischen Sprache gibt es, genau wie im französischen Film meist einen „deuxième et troisième degré“, einen zweiten und dritten „Grad“, der eine eigene Bedeutung hat. Spätestens mit der Synchronisation wird der leider sozusagen mit dem Holzhammer entfernt.

Wer Frankreich kennt, sieht in „Kochen ist Chefsache“ trotz allen Klamauks Parabeln zu Themen wie „Älter werden“,



„Profitmaximierung“ und „Moden“, die uns heute fest im Griff halten. Noch dazu wirkt der Film teilweise realistisch: So gehört das Drei-Sterne-Lokal „Pré Catalan“ in letzter Instanz der Sodexo, die Kantinen, Kasernen und Altersheime

bekocht. Wer denkt da nicht an Lagarde? Spritzen, Pipetten und Labor-Zubehör gibt es bei Molekularköchen tatsächlich in Mengen, auch Geleewürfel mit Entengeschmack wurden in Spanien schon verkostet und von geneigten Kritikern in Wonneworte gepackt.

Sowohl Jean Reno, als auch der in Frankreich extrem populäre Michael Youn sind zudem gestandene Leckermäuler. Auch wenn in Deutschland nur Reno als solcher vermarktet werden darf: Youn kennt die Szene, einer seiner Freunde und Produzenten kommt aus einer Familie von Restaurantbesitzern, schon vor zehn Jahren machte er sich in seinem Lied „Le Frunkp“ (für „Funk plus Rap“) über den Michelin lustig: „Der Guide für Flaschen (ce guide de tocard).“ Beide haben Spaß am Thema, das sieht man ihnen an. Auch wenn „Kochen ist Chefsache“ nicht den Biss von „Brust oder Keule“ mit Louis de Funès erreicht.

JZ