

Robuchon: Erinnerungen an einen der letzten der großen Köche

Geniestreiche mit Kartoffelbrei, Ravioli und Schweinskopf

Von unserem

Frankreich-Korrespondenten

Jörg Zipprick

Der französische Jahrhundertkoch Joël Robuchon starb mit 73 Jahren an Krebs. Sein Name steht für ein weltumspannendes Imperium mit Restaurants in Paris, Bangkok, Hong Kong, Las Vegas, London, Macao, Monaco, Montréal, New York, Shanghai, Taipei und Tokio. Doch jenseits allen Erfolgs steht Robuchon auch für eine Küche der Intelligenz und Präzision, die uns heute bitter fehlt.



Robuchon hatte streng genommen zwei Küchenleben, und beide stellte er unter das Motto „Konsequenz und Effizienz“. Das erste Leben begann mit 15 Jahren, als er das elterliche Heim verließ, um die „Tour de France des Compagnons“ zu beginnen, die härteste und schwierigste Ausbildung von ganz Frankreich: Als Wandergeselle müssen die Berufsanfänger dabei jahrelang für einen Hungerlohn von

Compagnon zu Compagnon ziehen um ihr Metier zu erlernen. Für den letzten Schliff sorgten bei Robuchon einige Jahre im Berkeley, damals eine der Top-Adressen, in der sich das vornehme Paris flambierte Kalbsnieren, Pfeffersteak und Pistazienkuchen schmecken ließ. 1970 unterschrieb der zukünftige Jahrhundertkoch seinen ersten Vertrag als Küchenchef – auf dem Seine-Boot „Ile de France“. Vier Jahre lang bewirtete er dort Touristen, bevor er den Herd des Pariser Hotels Concorde-Lafayette an der Porte Maillot übernahm. Die drei Restaurants des 1000-Zimmer-Hauses und die kulinarische Tagesarbeit vom Frühstücksservice bis zum Bankettbetrieb hielten den jungen Joël schwer in Atem. „Dabei lernt man Disziplin“ sagte er mir einmal. Eine Qualität die auch sein nächster Arbeitgeber, das Hotel Nikko, zu schätzen wusste: Robuchon durfte hier zum ersten Mal zeigen was er kann und kochte die triste Betonburg in Rekordzeit in die Riege der begehrten Schlemmeradressen. Gäste und Kritiker wurden auf den Mann aus dem westfranzösischen Poitiers aufmerksam, das neue Küchentalent beteiligte sich an Kochwettbewerben wie dem Prix Taittinger – und gewann. Die zwei Sterne, mit dem der Michelin seine Arbeit würdigte, durfte er 1981 beim Umzug in sein eigenes Restaurant, nach dem Vorbesitzer „Jamin“ genannt, mitnehmen.



Robuchon & Team

Anfang der achtziger Jahre verdaute die französische

Gastronomie die Exzesse der Nouvelle-Cuisine-Zeit. Die Cuisiniers der Grande Nation begannen gerade, die ersten Kiwi-Lieferungen abzulehnen und sich die Frage zu stellen, was man den Gästen außer Brokkolimousse denn sonst noch anbieten könnte. Und dann eröffnete das Jamin, ein Lokal mit klaren schnörkellosen Gerichten ohne Firlefanz und störendes Beiwerk, immer bestens durchdacht, realisiert und präsentiert. Als einer der Ersten schmückte Robuchon die Karte seines neuen Restaurants mit verfeinerten Versionen klassischer und ländlicher Gerichte, ließ Lambraten in Salzkruste, *Merlan Colbert* oder Schweinskopf *Ile de Frances* servieren. „Ich habe einfach das Gegenteil der anderen gemacht“ erklärte Robuchon. So wurde das Jamin zu einem der „Geburtsorte“ der französischen Küche von heute, mit feiner, raffinierter Cuisine, die dennoch von der ländlich-rustikalen „Cuisine du terroir“ inspiriert blieb. „Zu kochen wie Robuchon“ lautete schnell der Traum einer ganzen Generation junger Küchenchefs. Die wenigen Plätze für Lehren und Stagen waren heiß begehrt – obwohl über die Arbeitsbedingungen die wildesten Gerüchte kursierten. „Im Jamin gibt es nicht einmal genug Bestecke fürs Personalesen, wer nicht gut arbeitet bleibt hungrig“, lautete eines davon. „Wer den berühmten Kartoffelbrei nicht richtig anrührt, muss die Töpfe mit dem verkorksten Püree selber auslöffeln“, ein anderes. Aber eine Lehre bei Robuchon öffnete die Tür zur ganz großen Karriere.

Mit zunehmendem Erfolg wurde Robuchon zum Berater des Nahrungsmittelunternehmens Fleury-Michon. Neue Kreationen aus den Töpfen und Pfannen des Meisters wurden unterdessen im



ganzem Land kopiert: Mit seinen „Ravioli von Langustinos und Kohl“ löste Robuchon eine regelrechte Ravioliwelle aus, die jahrelang in den Küchen der Hauptstadt tobte. Variationen seines weltberühmten Purée de Pommes de Terre – einem wunderbar geschmeidigen Kartoffelbrei, der zur Hälfte aus

Butter besteht – schmücken bis heute die Karten zahlreicher Restaurants. Die Imitatoren beißen sich an dem vermeintlich einfachen Gericht buchstäblich die Zähne aus. Nicht allein die Butter macht nämlich die pürierten Erdäpfel zum Feinschmeckergericht, sondern vor allem die richtige Kartoffelsorte. Robuchon hatte, bevor er seine Neuschöpfung lancierte, endlose Versuchsreihen mit allen bekannten Varianten gestartet und entschied sich für die *Agria*. Ein intensives Verfahren, das typisch für seine Küche war. Während einige Köche fast schon „aus dem Herzen heraus“ kochten und andere mit Chemikern paktieren, praktizierte der Drei-Sterne-Koch aus Paris eine „Küche der Intelligenz“, in der Zufall keinen Platz hatte. Selbstverständlich hatte „J R“ – wie ihn der Schriftzug auf seinem Kochhabit damals diskret benannte – die besten Lieferanten, beschäftigte eigene Fischer in der Bretagne und verfügte sogar über ein eigenes Kartoffelfeld beim Produzenten Clot im Pariser Umland. Aber um jeden Tag dieselbe Qualität zu gewährleisten, wurde jedes Rezept aufs Gramm genau gewogen und vermessen. Damals war das neu. Neue Gerichte testete und verfeinerte Robuchon manchmal monatelang: So entstanden zum Beispiel die Jakobsmuscheln à la Quiberonnaise – in der Schale gekocht, um schonend den Eigengeschmack zu bewahren, und vor dem Servieren mit einer fantastischen Sauce aus Orangensaft, Butter, Dill, Gurken, Karotten und grüner Zitrone geschmacklich abgerundet. Oder ein „Turban von Langustinos“, tatsächlich ein Ring aus Krustentierfarce, bei dem ein Mantel aus Spaghetti im Mund für den richtigen Biss sorgte.



Robuchons zweites Leben begann in einem Alter, in dem andere sich auf die Rente vorbereiten oder definitiv abtreten. Der große Alain Chapel starb schließlich 1990 mit

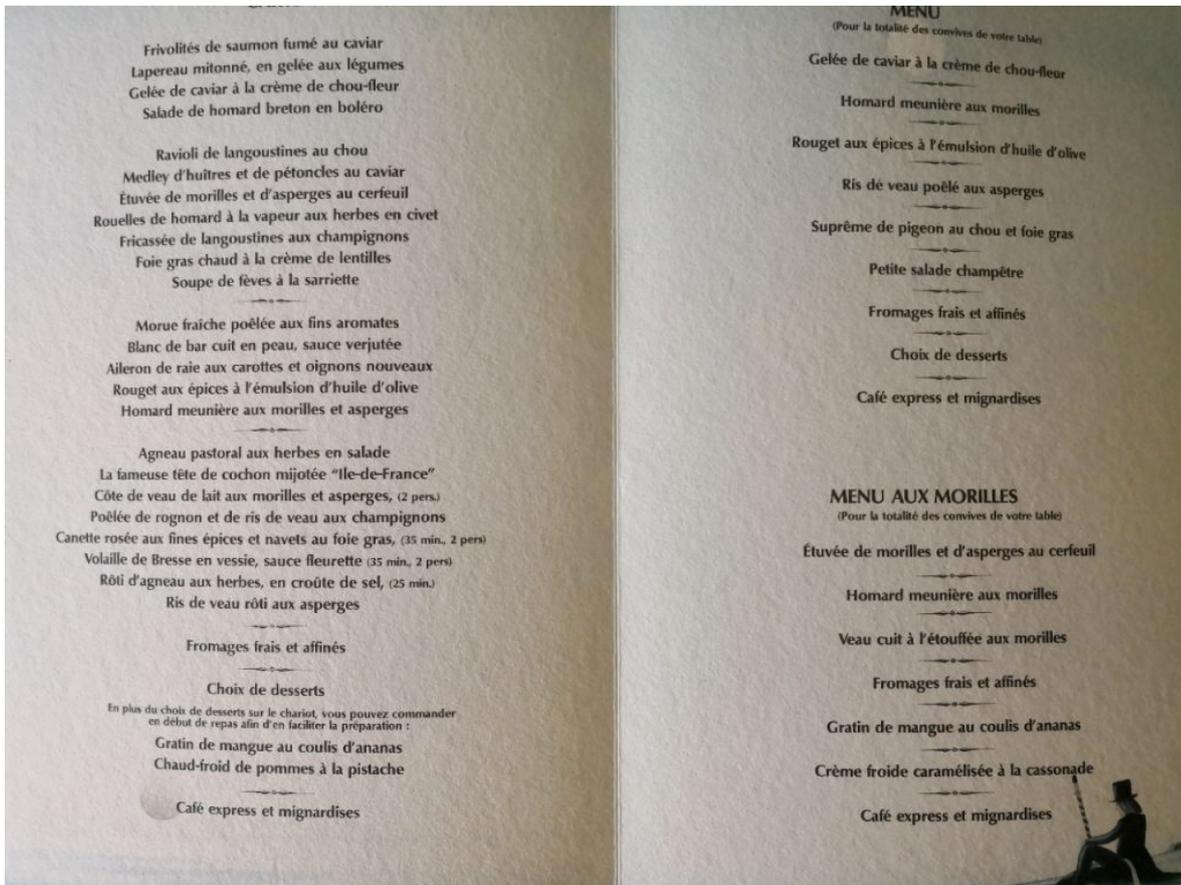
nur 53 Jahren nach dem abendlichen Service an einem Herzinfarkt. „Am 50. Geburtstag mache ich Schluss, ich möchte auf dem Höhepunkt meiner Laufbahn abtreten!“ sagte Robuchon. Er hielt ein Jahr länger durch, betätigte sich als Fernsehkoch und bereitete danach ein furioses Comeback vor. Als einer der ersten Köche glaubte er fest an den asiatischen Markt und gründete mit Jean-Claude Vrinat das Luxusrestaurant Taillevent-Robuchon in Tokio. Im Land der aufgehenden Sonne, wo er in seiner zweiten Lebenshälfte nochmal eine Familie gründete, ließ er sich für ein neues Restaurantkonzept inspirieren. Japanische Restaurants sind oft klein, acht bis zwölf Gäste sitzen an einer Theke und lassen sich vom Chef bekochen. So etwas, sagte sich Robuchon, sollte doch auch anderswo möglich sein. Im Jahr 2003 lancierte er das erste Atelier de Joel Robuchon. Und das war so ganz anders als seine bisherigen Lokale: Kein Superluxus am Tisch, keine Reservierungen, stattdessen offene Küchen, frische, simple Gerichte, die direkt vor den Gästen zubereitet wurden, lockerer Service. L'Atelier war nie ein intimes Lokal für Rendezvous oder Eindruck schindende Geschäftsessen. Aber ein Restaurant, das unseren Alltag um hervorragendes Essen bereichert: Ob Langustinos in Filo-Teig, Gemüse-Tempura, Kalbsbries mit Lorbeer oder Foie Gras Spieß mit Paprika – jedes Gericht wurde und wird noch immer mit der berühmtesten Robuchon-Perfektion zubereitet. Beste Zutaten und sekundengenaue Garzeiten waren selbstverständlich, auch wenn die Zubereitungen deutlich einfacher als früher ausfielen. Gerade weil man nicht reservieren konnte, standen in der ersten Filiale in der Pariser Rue de Bac manchmal 50 bis 80 Pariser für einen Platz an der Bar Schlange. Bald gab es Ateliers auch in London, Hongkong, Las Vegas, Tokio und New York. Robuchon eroberte Asien, feierte mit Casino-Inhabern auf Macao und wurde ganz nebenbei zum Koch mit den meisten Sternen auf der Welt. Sein Name wurde zur Marke, doch niemand konnte sich beschweren, dass die Qualität nicht stimmte. Robuchons zahlreiche Schüler galten immer als eine verschworene Bande, viele machten große Karriere. Doch er hatte auch Gegner und

Neider, die gerne ihre Kumpels von der Presse motivierten, öffentlich zu erklären, seine Küche sei jetzt obsolet, heute müsse man in den Chemietopf greifen oder Gerichte mit schnellen Effekten Instagram-tauglich machen. Beides tat Robuchon nie.



Wenn große Köche abtreten, werden sie im besten Fall zur Legende. Auguste Escoffier richtete man in seinem Geburtsort Villeneuve-Loubet ein Museum ein. Fernand Points „Pyramide“ wurde jahrzehntelang von seiner Witwe als „Gedenkstätte“ weitergeführt. Und auch bei „Dumaine“ in Saulieu wurden jahrelang nur Gerichte gekocht, die der große Meister noch persönlich ersonnen hatte.

Robuchon trat heute ab, und wir werden sehen, was aus seinem weltumspannenden Imperium mit Restaurants in Bangkok, Tokio, Montreal, Paris, New York und anderswo wird. Vielleicht wird sein kulinarisches Reich zur Legende, vielleicht wird es von der jüngeren, besonders ambitionierten Generation zerlegt. Allen, die ihn gekannt haben, bleibt er als der Koch in Erinnerung, der ein simples Kartoffelpüree in eine Delikatesse verwandeln konnte.



Menü von Robuchon aus den 80er Jahren, als Jörg Zipprick das erste Ma(h)l dort tafelte

Photocredit: Robuchon