

Ödipus am Herd

Was Michel Bras groß machte

könnte den Sohn klein halten

Über den großen französischen 3-Sterne-Koch Michel Bras und seinen Sohn Sébastien kommt jetzt ein Film in deutsche Kinos, der den Generationenwechsel geschmackvoll und sensibel dokumentiert. Der Filmemacher Paul Lacoste begleitete die beiden ein Jahr lang und zeigt tiefe Einblicke in das delikate Verhältnis zwischen dem Meister und seinem Zögling.

Söhne von kochenden Vätern haben es nicht immer leicht. Und umgekehrt. Die Väter wissen: Trotz allem Star-Rummel um Köche geht es im Tagesgeschäft nicht um den Ausdruck künstlerischer Leistungen, sondern darum, den Gast zu verwöhnen. Söhne wollen sich aus verständlichen Gründen selbst verwirklichen, wollen zumindest einen Platz neben dem Vater finden. Doch der Gast ist ein Gewohnheitstier: Besucht er ein erstklassiges Restaurant, möchte er die bekannten Spezialitäten zumindest auf der Karte sehen. Bei Troisgros oder bei Haeberlin, zwei alteingesessenen Restaurateurs-Dynastien, wird das Erbe der Väter nicht verleugnet. Beide Häuser sind generationsübergreifend erfolgreich. Doch auf einen Michel Troisgros kommen etliche Nachwuchsköche, die vom Vater regelrecht verheißt wurden. Auch der hatte natürlich nur die besten Absichten: Lehrzeit bei den Besten der Zunft (im Zweifelsfalle Kumpels des Vaters), dann schrittweise Übergabe des Betriebes. Es ist eine Situation, in der ein junger Koch fast nur verlieren kann. Die Brigade sieht im Youngster weniger den Köhner als den Erben, den Gästekreis hat der Herr Papa aufgebaut. Kurz: Es ist eine Art ödipaler Konflikt bei

dem das Familienrestaurant an die Stelle von Mutti tritt.



Dieser Situation nähert sich der Film „Entre les Bras“, der jetzt in den deutschen Kinos anläuft. Im Französischen ist das ein Wortspiel: „Zwischen den Armen“ (Bras) oder zwischen Michel und

Sébastien Bras, Vater und Sohn. Michel und Sébastien könnten nicht unterschiedlicher sein. Das liegt bestimmt nicht an den Genen. Beide sind zu unterschiedlichen Zeiten der Küchengeschichte „groß geworden“. Da ist zunächst Vater Michel, ein typisches Kind der Nouvelle Cuisine, als in Küche und Restaurantkritik noch alles möglich schien: Irgendwann 1978 verirrte sich ein namenloser Gault-Millau-Mitarbeiter in das vermeintliche kulinarische Ödland der Auvergne, kämpfte sich fast drei Stunden von Clermont-Ferrand aus über schmalste Bergstraßen bis ins ländliche Laguiole vor und bezog in der einfachen Auberge „Lou Mazuc“-Quartier. Ein junger, hagerer Bursche mit viel zu großer Brille ging damals in der Küche des Dorflokals seiner Mutter zur Hand. Das winzige Laguiole hatte der junge Mann nie in seinem Leben verlassen. Aber weil die Zeitungen aus dem fernen Paris soviel über die Nouvelle Cuisine und deren Helden von Troisgros bis Guérard schrieben, hatte auch er in seiner winzigen Küche ein wenig experimentiert – meist mit Kräutern und Pilzen, die er bei seinen Wanderungen durch die Region selbst gesammelt hatte. Der einsame Tester griff nach dem Menü sofort zum Telefon: Wenig später schaute Monsieur Millau höchstselbst vorbei – und war nach einer „Terrine vom Taschenkrebs en crème mit Kräutersalat“ so zufrieden, dass auch Monsieur Gault eine Woche später zum Essen kam. Von da an hagelte es Auszeichnungen für den jungen Michel Bras und der mütterlichen Auberge. Erst Mützen, dann Sterne und Punkte...

Bras zog es nicht nach Paris oder an die Côte d'Azur. Er blieb so stur, wie die Hauptstädter es immer von den Auvergnaten behaupten, und entschied: „Sollen die Gäste doch zu mir kommen“ – ins winzige Dorf im Aubrac, wo es außer Messerschmieden, wahllos in die Landschaft gestreuten Granitfelsen und friedlich grasenden Rindern so gar nichts gibt, was zahlende Gäste anziehen könnte. Berühmt wurde Michel Bras durch den geschickten Einsatz von Kräutern und Gewürzen. Um die 350 verschiedene wanderten pro Jahr durch die Bras'sche Küche und wurden zu Gerichten wie dem „Gargouillou“, bei dem nicht weniger als 18 Gemüse dafür sorgen, dass jeder Bissen anders schmeckt. Und, ja, den halbflüssigen Schokoladenkuchen, den es heute in jedem französischen Supermarkt gibt, den hat er auch erfunden. Es dürfte sich beim „Moelleux“ um eines der meist imitierten Gerichte der letzten 30 Jahre handeln.



Manchmal beließ Bras-Präzision muss sein – auf der Karte seinen Kräutern und Gemüsen sogar ihre botanischen Namen: *Tricholoma terreum* und *Tricholima equestre* zur Rehterrine, *Boletus edulis* (eine Steinpilzart) mit Schinken

im Dampf gegart, *cantharellus tubaeformis* (ein Pfifferling) zur Dorade. „Terroir muss man leben, das ist für mich mehr als alte Rezepte“, pflegte Michel zu sagen. „Das kann der Duft einer Pflanze sein oder ein spezielles Licht – all das möchte ich in meiner Küche rüberbringen. Eine erdverbundene Küche für die ich die Zutaten freilich anderswo suchen muss, denn bei uns gibt es nur Käse, Wurst und ein wenig Wein.“ Dicke schwarze Kumuluswolken über dem Aubrac-Plateau inspirierten ihn zu einem Gericht mit Lotte in Olivenölemulsion, der „Gargouillou“ repräsentiert für ihn „Frühling und Lebensfreude in der Region“ – „das bewegt sich, das lebt“. Und natürlich

ist für das Nationalgericht der Auvergne auf jeder Karte ein Ehrenplatz reserviert: Das Aligot (eine Mischung aus jungem Cantal-Käse und Kartoffelbrei) geriet dem Cuisinier aus der Auvergne so locker und leicht, dass sich alle anderen Versionen dagegen wie Wackersteine ausnahmen.



Michel Bras (r.) mit seinen Eltern

Bras wagte und gewann: Für nicht weniger als 26 Millionen Francs (etwa 4 Millionen Euro) konstruierten die Architekten Eric Raffy und Philippe Villeroux für ihn eine hypermoderne Bergfestung über der Route de l'Aubrac hinter Laguiole – eine Burg aus Glas und Granit inmitten einer gallischen Postkartenversion der schottischen Highlands. Und die war seitdem praktisch immer ausgebucht. „Ich habe nie in einem „Grand Restaurant“ gelernt. Früher hat mich das manchmal unglücklich gemacht“, erklärte Michel mir einmal. „Andererseits: Meine Küche ist gänzlich unbeeinflusst, die schulde ich Niemandem. Und darauf bin ich stolz.“

Und das ist der Unterschied zu Sébastien: Er lernt im Institut Paul Bocuse. Dort geht es weniger ums Kochen, sondern in seinem Fall mehr um Management, Verwaltung und Marketing. Alles Dinge, die ein Koch heute ohne Zweifel beherrschen muss. Dazu kommen bei Sébastien Abstecher zu Bernachon, dem großen Chocolatier aus Lyon, zu Pierre Gagnaire und Michel Guérard. Um seinen Horizont zu erweitern, reist er nach Japan, Vietnam, Marokko, den Senegal, Brasilien und und und. Sébastien ist in der Küche am meisten durch den eigenen Vater beeinflusst. Dem

Magazin Elle vertraute er einmal an, dass er auf sein Gericht „Tartine mit Rhabarber, Milchhaut und süßem Erdbeerlikör“ besonders stolz sei. Es war die erste Kreation von Bras junior, die der Vater unverändert auf die Karte setzte.

Von diesem Spannungsverhältnis lebt der Film. Auch dieser kann letztlich eine Frage nicht beantworten: Wie geht es mit dem Restaurant weiter? Bleibt die Leistung konstant? Ändert sich der Stil der Küche? Das Ergebnis wird spannend. Es ist schwierig, ein Lokal zu leiten, wenn der Übervater jeden Moment durch die Tür kommen kann. Sébastien ist da in guter Gesellschaft. Auch Michel Troisgros vom gleichnamigen Restaurant in Roanne fand seinen Weg erst, als Vater Pierre nicht mehr täglich in der Küche vorbeischaute.

Jörg Zipprick

ENTRE LES BRAS wir in folgenden Kinos ab dem 09.August zu sehen sein.

Berlin, EVA-Lichtspiele

Berlin, FSK-Kino

Berlin, Filmkunst 66

Bremen, Schauburg

Dresden, Programmkino Ost

Freiburg, Friedrichsbau

Frankfurt, Mal Seh'n Kino Frankfurt

Hamburg, Abaton

Hannover, Kino Hochhaus

Köln, Filmpalette

Köln, Weisshaus-Kino

Leipzig, Passage

Magdeburg, Moritzhof

München, Theatiner

Münster, Cinema

Nürnberg, Filmhaus

Saarbrücken, Filmhaus

Stuttgart, Arthaus

Seefeld, Breitwand