



Geheimnisse einer großen Küche:

Die Saison-Schildkröte kommt an, die für sämtliche Portionen „Edite Schildkrötensuppe“ des ganzen Winters reicht.

mit vergilbtem Etikett, gereift unter heißester französischer Sonne, geerntet und gekeltert, als wir noch nicht geboren waren, seit einer Generation gehegt und gepflegt von weisen Kellermeistern.

Man sieht, mehrere Erdteile werden bemüht, wenn der verwöhnte Gast auf einige Namen der Speisekarte tippt, eine altherwürdige Küchenkunst mit der Tradition von Jahrhunderten bemüht sich, seinen Gaumen zu kitzeln, und er darf getrost, wenn ihm ein Blick in die Kochtöpfe einer internationalen Großküche vergönnt wird, den Hut ziehen: Respekt!

Ein Küchenstaat tut sich vor ihm auf! Regiert von einem Gewaltigen, dem Küchendirektor.

Sein Weg und Aufstieg: von Mutters Kochtöpfen aus, in denen er schon seine Karriere erschnuppert, zu denen ein unwiderstehlicher Kochdrang ihn treibt, wandert er durch die Küchen aller Erdteile, geht durch die hohe Schule des Meisters aller Köche, des Freundes längst vergessener Potentaten: Escoffier! (Ein wahrhaft eßbarer Name, man zerdrücke ihn einmal auf der Zunge!) Raffinessen des großen Gourmands lernt er, im

Buckingham-Palace, in der Hofküche Eduards VII. (Père Menager, der alte Küchenchef, selbst ein kleiner König, fährt morgens, in Gehrock und Zylinder, im Hofwagen an der Küche vor.) Die noch raffiniertere Einfachheit des Krösus lernt er in der Küchenkombüse der Jacht John Pierpont Morgans kennen, mit dem er den weißen Nil auf und ab fährt.

Nun spricht er fünf Sprachen, seine Nase hat die Schärfe eines Jagdhundes, sie erschnuppert, was fehlt; seine Zunge hat die Empfindlichkeit der Mimose, sie zieht sich zusammen, wenn sie drei Körnchen Salz, ein Atom Pfeffer zuviel spürt. Nun bezieht er ein Ministergehalt, herrscht, mit einem Sous-Chef als Adjutanten, über den Küchenstaat, in den wir hineinschauen dürfen, über eine kriegsstarke Küchenbrigade von 45 Köchen, ungerechnet der Armee der Küchenmädchen. Eingeteilt in zwei Schichten für Mittag und Abend. Achtzehn Chefs de partie sind seine Hauptleute, jeder geschult für sein Spezialgebiet, der erfahrenste der Chef-Saucier (für Soßen), dann kommen der Chef-Potager (für Suppen), der Chef-Entremettier (für Gemüse und Gekochtes), der Chef-Poissonnier (für Fisch), der Chef-



Künstler in der Küche:

Ein Schausdinken wird bemalt (die Farben sind eßbar).