



Mit Erlaubnis der Firma M. Kempinski

Der Küchengeneral und seine Offiziere:

Jeder Koch hat sein ganz bestimmtes Fach, für das allein er verantwortlich ist, und die französischen Rangbezeichnungen dafür sind in allen Ländern gleich: Chef-Potager, Chef-Saucier, Chef-Entremettier, Chef-Poissonnier, Chef-Horsd'œuvrier, Chef-Gardemanger, Chef-Pâtissier, Chef-Rôtisseur usw. Auf diese folgen die Sous-Chefs, die Halb-Chefs, die Commis de rang und noch einige andere.

Von den Kellermeistern ganz zu schweigen.

2½—3 Zentner pro Tag, ferner 1000 Eier, 150 Liter Milch und 200 Liter Schlag- und Kaffeesahne.

Dies alles hinunterzuspülen, verlangt die dreitausendköpfige Schar der Gäste täglich 2500 Liter Wein und Sekt.

Und hier setzt das Völkerverbindende der Kochkunst ein: Richten wir unsere Augen auf das gelobte Land der guten Küche, auf Frankreich, die Heimat Rabelais' und Brillat-Savarins! Kein echter Koch, den es nicht dorthin zog, wie einst den Maler nach Italien, um sich dort die Weihe, den letzten Schliff zu holen.

Der Geist der Küche ist der Geist des Friedens, er spricht aus Kasserollen und Bratpfannen zu uns. Im Chefkabinett

des Küchendirektors hängt neben dem Bild Maître Escoffiers (mit persönlicher Widmung!) die Landkarte von Frankreich, eingeteilt in . . .? na, in Rotwein-Provinzen, in Trüffel-Distrikte, in Gänseleber-Departements, in Hammel-Gegenden und Artischocken-Gebiete. Eine entpolitisierte Landkarte öffnet sich vor unseren Augen, mit gutschmeckenden Namen und gutgenährten, friedlichen Menschen. Nieder mit der schlechten Politik, es lebe die Küche!



Escoffier, der König der Köche, der berühmteste Koch unserer Zeit, ruht jetzt, 83jährig, in Monte Carlo auf seinen Küchen-Lorbeeren aus.