

30 Gesetze für wahre Feinschmecker: Vincent Klink in der WLB

Nach dem großen Erfolg im vorletzten Jahr war am 19. Dezember 2016 der Sternekoch Vincent Klink wieder zu Gast in der WLB – erneut mit einer sehr unterhaltsamen und lebendigen Buchvorstellung. Auch diesmal ging es um Paris bzw. vielmehr um eine in Vergessenheit geratene Pariser Persönlichkeit aus dem 18. Jahrhundert. Und es gab einen gänzlich neuen Ansatzpunkt: Während Klink sich in „Ein Bauch spaziert durch Paris“ auf kulinarische Entdeckungsreise durch die französische Metropole begeben hat, widmet er sich in seinem neuesten Buch „Grundzüge des gastronomischen Anstands“ (frz. „Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens“) den Wurzeln der Gastronomiekritik, speziell dem maßgeblichen Wegbereiter seiner Zunft, Balthazar Grimod de la Reynière (1758-1837). Sein spannendes und wechselvolles Leben und Wirken war der beste Garant für Vincent Klinks Lesung, die er in gewohnt souveräner und humorvoller Weise präsentierte.



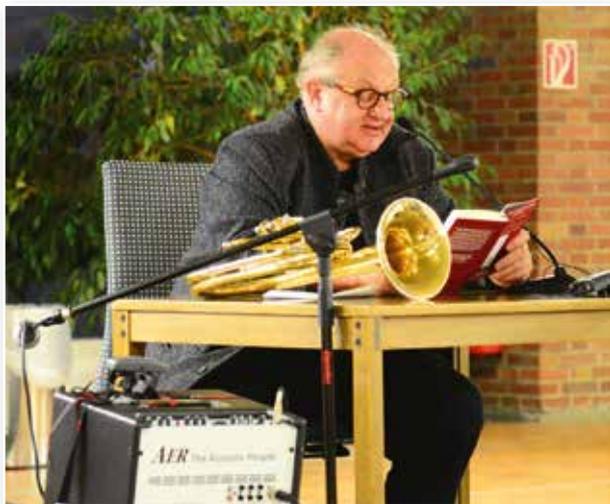
Dass aus dem mit verkümmerten Gliedmaßen (ohne Hände) geborenen Grimod de la Reynière einmal der Begründer der Gastronomiekritik werden würde, ließ sich zunächst schwerlich absehen. Der aus wohlhabender Familie stammende, in einem schlossartigen Stadtpalais am Champs-Élysées heranwachsende Junge war von Geburt an auf Metallhände angewiesen: „Immer mehr gewöhnte sich der Bub an seine Eisenhände und

konnte mittlerweile gut damit zeichnen und schreiben. Später galt er sogar als gefürchteter Duellant, als glänzender Fechter und als geradezu virtuoser Trancheur bei Tisch.“¹ Der große Reichtum des ausgebildeten, exzentrischen Juristen, er erhielt von seinem Vater eine Jahresrente von 15.000 Livres (entspricht heute etwa 215.000 Euro), ermöglichte ihm ein verschwenderisches Leben, zu dem regelmäßige, ausschweifende, im Verborgenen abgehaltene Tafelrunden zählten, meist mit thematischen Schwerpunkten. Spektakulär war eine am 1.2.1783 veranstaltete kulinarische, morbide „Monsterparty“: Die Einladungsbillets waren nach dem Muster von Todesanzeigen gestaltet; gegessen wurde von Särgen; zwischen flackernden Kerzen hatte der Gastgeber am Empfangstisch Totenschädel platziert; die Wände waren mit schwarzen Tüchern verhangen; das Essen wurde auf Totenbahnen serviert: insgesamt 14 Gänge zu jeweils fünf unterschiedlichen Gerichten. 200 wie Friedhofsbedienstete gekleidete Diener bemühten sich um Leib und Wohl der Gäste. Auch der intellektuelle Austausch der Gesellschaft durfte nie zu kurz kommen, wozu vor allem auch die Unmengen von Kaffee beitragen sollten, die dort getrunken wurden.

Noch vor der Revolution verlor Reynière die Zulassung seiner Advokatur; sein „persönlicher Rauswurf aus dem Absolutismus“² kam ihm jedoch mit Blick auf die revolutionären Wirren zugute. Wichtig für das weitere Leben Grimod de la Reynières war aber die durch die Revolution sich verändernde Öffentlichkeit; sein Wirken fand nicht mehr im Verborgenen statt. Er mutierte nun zum Gesellschaftskritiker und entwickelte mit einer stilistisch exzellenten Gastronomiekritik eine völlig neue literarische Gattung. Von 1803-1812 erschien der erste Restaurantführer „Almanach des Gourmands“. Erst die Anhäufung von Prozessen zwang ihn schließlich zu dessen Einstellung. Zeitlos blieben aber seine stilistisch-literarisch bis ins Detail ausgeführten

1) Vgl. Grimod de la Reynière, Alexandre Balthazar Laurent: Grundzüge des gastronomischen Anstands. Serviert von Vincent Klink. Hamburg, 2016, S. 10.

Regeln der Gastronomie – von den 30 Gesetzen für wahre Feinschmecker bis hin zu den allgemeinen Grundzügen des gastronomischen Anstands. Unter den 30 Gesetzen für wahre Feinschmecker befinden sich viele, noch heute gültige Regeln: VI: „Ein einfaches Gericht, das man uns bei gut beleuchteter Tafel serviert, mundet besser als die herrliche Speise, die man im Finstern hinabwürgen muss.“³; IX. „Appetit ist die Seele des Gourmands“⁴; XVIII. „Vor dem Gesetz und bei Tische müssen Alle gleiche Rechte, gleiche Pflichten haben. Die Tafel macht uns Alle gleich.“⁵ Die „Grundzüge des gastronomischen Anstands“ befassen sich systematisch mit allen Bereichen der Tischmanieren. Erklärt wird in allen Einzelheiten, wie Einladungen ausgesprochen und zu befolgen seien; eine Missachtung der Regeln wurde als äußerst unschicklich angesehen und hatte unangenehme Folgen. Es folgt eine Erläuterung der richtigen Bedienung am Tisch sowie eine Darlegung der Kunst des Servierens und Trinkens der Weine. Auch die Tischgespräche („Beplauderter Bissen schmeckt besser“) unterlagen genauen Regeln. Abschließend wurden alle Pflichten der Gäste und der Gastgeber im Detail beschrieben. Einen größeren Raum misst Grimod de la Reynières dem Küchenkalender (frz. „Le calendrier gastronomique“) bei, der für jeden Monat ein passendes Rezept vorstellt, nicht ohne einen vorangehenden, längeren gastronomischen Exkurs. Hier boten sich für Klink schöne Kommentare und abwechslungsreiche und humorvolle Ausführungen an, indem er aus seiner reichen gastronomischen Erfahrung schöpfte und dabei gleichzeitig seine eigenen favorisierten Rezepte den strengen Richtlinien seines französischen Vorgängers unterwarf.



Zur weiteren Auflockerung trugen die musikalischen Einlagen bei, eine bunte Mischung aus Jazz und Chanson, immer mit engem Bezug zu Paris. Die bewährte Musik des „Brass of Strings Orchestra“, zu dem neben Vincent Klink (Basstrompete) Boris Kischkat (Konzertgitarre) und Eberhard Budziat (Posaune) zählen, verband sich dabei wieder hervorragend mit der Lesung.



Insgesamt ca. 120 Gästen bot sich über fast zwei Stunden ein äußerst abwechslungsreiches und gelungenes vorweihnachtliches Abendprogramm. Das sehr interessante und lesenswerte Buch konnten die Gäste anschließend erwerben und von Klink signieren lassen.

Jörg Ennen

3) Ebd., S. 28.

4) Ebd., S. 29.

5) Ebd., S. 30.