

4. Geschichte des Sozialen, der Politik

Quelle: John Dumont: Escoffier und der Diplomatenpudding. In: Gestern und Heute, Bd. 14, Nr. 2, 1994, S. 117-120.

Escoffier und die Diplomaten

Als Auguste Escoffier im Jahre 1919 seinen schwierigsten Auftrag erhielt, da war er bereits einer der berühmtesten Köche seiner Zeit. Seit acht Jahren zelebrierte er im Hotel Carlton in Paris höchste Kochkunst. Am 14. Mai 1919 erhielt Escoffier einen Brief von Georges Clemenceau, er sei beauftragt, ein Galadiner anlässlich der Unterzeichnung des Vertrages von Versailles am 28. Juni 1919 zuzubereiten. Der Brief, der kürzlich im Nachlass Escoffiers wieder aufgetaucht ist, enthielt folgende Sätze: „Seien sie bemüht darum, den Gerichten ein Aussehen zu bereiten, das unserem Land zur Ehre gereicht, ohne die Teilnehmenden der andern Nationen in ihrer Kochkunst zu beschämen. Verwenden sie ebenfalls höchste Sorgfalt und Vorsicht in der Benennung der Speisen und der Zusammenstellung des Menus.“

Wie wir heute aus seinen Tagebuchaufzeichnungen wissen, begann Escoffier kurz danach mit der Zusammenstellung des Menus. Ein erster Vorschlag wurde an Stéphane Pichon, der damals Aussenminister und mit der Durchführung des Diners beauftragt, in erster Linie aber für seine Völlerei liederlichen Lebenswände bekannt war, am 20. Mai übermittelt. Es enthielt folgende Speisen:

Foie Gras Périgord à la Mode „Clemenceau“

Turbotin au Gratin Coulis d'Ecrevisses „Balfour“

Petite Marmite „Wilson“

Selle de Chevreuil, Sauce Groseille au Raifort, Purée de Marrons „Orlando“

Fraises „Sarah Bernhardt“

Mignardises

Dieser Vorschlag wurde umgehend abgelehnt. Im Schreiben von 24. Mai hiess es: „Wir bedauern zutiefst, ihren Vorschlag in dieser Form ablehnen zu müssen. Hinter den Kulissen hören wir

schon von den Amerikanern, sie sähen darin ein Affront, Wilson mit einer Speise in Verbindung zu bringen, die „klein“ sei. Von den Italienern und insbesondere von Baron Sonnino wissen wir, dass sie keine Gänseleber essen. Er selbst hält sich für einen der grössten Feinschmecker (die Italiener neigen diesbezüglich bekanntlich zur Selbstüberschätzung) und den Verzehr von Gänseleber für unzivilisiert. (...) Der Präsident gehört, wie sie wissen, zu den Verehrern ihrer „Fraises Sarah Bernhardt“ und es schmerzt uns, dieses Gericht nicht gutheissen zu können, aber wir halten es eines diplomatischen Diners für unwürdig. Sie können sich ja vorstellen wie die Deutschen danach darüber reden werden. Es liegt nicht im Wesen der französischen Nation eine solche Provokation anzustellen und wir wollen es uns doch ersparen, weiteren Unmut der Verlierer auf uns zu ziehen.“

In den Memoiren von Escoffier, der normalerweise ein überlegter Schreiber war, der nicht zu Wutausbrüchen neigte, findet sich an diesem Tag folgender Eintrag: „Wir haben den Krieg gewonnen und es steht unserer Nation gut an, dies mit den besten Gerichten, über die wir verfügen, zu demonstrieren. Ich habe mein Leben lang dafür gearbeitet, unsere Küche zu verbessern. Und dann soll es mir verboten sein die Fraises Bernhardt, meine Hommage an die Sarah und die vollkommenste Vermählung von Früchten und Eis zuzubereiten. Und dies nur, weil die Deutschen, deren Nationalküche nicht einmal zu einem vernünftigen „Pot-au-feu“ gefunden hat, dadurch beleidigt sein könnten.“ Und dann folgt der Satz, der später einmal zu einem geflügelten Wort werden sollte: „Mon succès vient de ce que mes meilleurs plats ont été créés pour des dames“, der im Original jedoch noch von folgendem Nachsatz begleitet war: „... et non pour les diplomates.“

Escoffier blieb dennoch nichts anderes übrig, als einen neuen Vorschlag auszuarbeiten. Er war jedoch immer noch fest davon überzeugt, dass es sich lohnen werde, zu Ehren der Diplomaten einige Gerichte, die er in den letzten Monaten ausprobiert hatte, aufzutischen und nach seinen berühmten Gästen zu benennen, auf dass sie der Nachwelt in Erinnerung an dieses denkwürdige Diner erhalten blieben. Und schliesslich hatte er mit seinen Pêche Melba und den Fraises Bernhardt der Welt schon einmal gezeigt, wozu er fähig war. Keine zwei Tage später liess er Pichon folgenden Vorschlag zukommen:

Terrine de Canard aux Pistaches et Truffes „Orlando“

Consommé de Volaille „Lansing“

Medaillon de Saumon et sa Peau de Pomme de Terre, Sauce au Merlot „Clemenceau“

Joues de Veau Braisées „Lloyd George“, Legumes de Saison

Bombe au Chocolat à la Menthe

Mignardises

Kaum drei Tage später erhielt Escoffier zu seinem Leidwesen erneut abschlägige Antwort. Unter anderem fanden sich folgende Sätze: „Es tut mir leid, aber wie ich ihnen schon in meinem ersten Brief mitteilte, ist äusserste Vorsicht geboten. Ich verstehe gut, dass sie Wilson nicht beleidigen wollen, es erscheint uns aber unstatthaft, statt dessen ein Gericht nach dem Staatssekretär zu benennen. Falls Wilson ihre Intuition beeinträchtigt haben sollte, möchte ich sie bitten, auf eine entsprechende Benennung ganz zu verzichten. Die Engländer haben, wie sie wissen, einen uns Franzosen nicht nachvollziehbaren Widerwillen gegen ein paar der uns liebsten Stücke des Kalbes, darunter die Nieren, die Lebern, die Kutteln und die Wange. Es wäre zweifellos ein faux-pas, ausgerechnet eine solche Hauptspeise ihnen zu widmen. Mit den Desserts scheint es wie verhext zu sein. Sie wissen, wie sehr Clemenceau auf ihre Bombe au Chocolat schwört, und auch meiner Meinung nach gehört diese zu den grossartigsten ihrer, an Herausragenden keineswegs armen Kompositionen. Allerdings scheint es uns doch eher unpassend, zur Unterzeichnung eines Friedensvertrags eine „Bombe“ aufzutischen. Wir möchten sie um Verständnis bitten und sie dazu anhalten, statt dessen ein weniger verfängliches Dessert aufzutischen. Ausserdem hören wir von den Türken und den Japanern, dass sie sich ebenfalls gerne in ihrem Menu verewigt sähen.“ Escoffier war ausser sich. In seinen Memoiren findet sich dazu nur noch die Anmerkung: „Mein Beruf ist Koch und darin habe ich es zu höchster Vollendung gebracht. Nie hatte ich vor, mich in die Sphären der Politik zu begeben, und niemals werde ich wieder ein solches Diner kochen.“ Die Zeit eilte nun, denn es galt in den verbleibenden Wochen, das Menu genau auszuarbeiten, seine Brigade darauf zu trainieren und eine grosse Menge an Lebensmitteln einzukaufen. Angesichts dieser Aufgaben kapitulierte Escoffier. Die Benennung nach den Diplomaten erschien ihm zunehmend als eine unlösbare Aufgabe und er konnte es sich keinesfalls leisten, dass sein Menu nochmals refüsiert wurde. Ausserdem kannte er die Empfindlichkeiten der Japaner und der Türken nur zu gut, da die Diplomaten im Urlaub jeweils in seinen Hotels in London, Paris und Luzern zu übernachten pflegten. Die Not aber machte ihn zu einem Erfinder eines ebenso aufregenden Desserts wie seine Bombe und seine Fraises Bernhardt. Das Menu, das er am 6. Juni an Pichon sandte, sah nun wie folgt aus:

Salade de Homard „Arlequin”

Potage du Jour

Blanquette de Poissons et Fruits de Mer „Surprise“

Cœur de Filet, Sauce au Poivre

Diplomate (Crème Renversée à la Crème Anglaise, Fruits Confits, Biscuits à la Cuillère)

Mignardises

Am 28. Juni wurde dieses Menu zubereitet, Präsident Wilson kablete zwei Tage später an Pichon, mit Kopie an Escoffier: „Chef's gilden cuisine of more excellence than international community's most distinguished diplomacy.“ Am 11. November erhielt Escoffier für die Verdienste der Französischen Küche und unter spezieller Erwähnung der Erfindung des „Diplomate“ die Aufnahme in die Ehrenlegion durch den Präsidenten der Republik Raymond Poincaré. Der Notizzettel mit dem Rezept des Diplomatenpuddings wird im Panthéon in einer Vitrine neben der Gruft von Escoffier aufbewahrt.