



Wo geht's lang in der kulinarischen Welt – auch der Rote Michelin hat Probleme mit der Richtung

## Wenn das Ancien Regime zerfällt

Der Zerfall spätfеudalеr Systemе schreitет voran, **Le Monde** berichtet vom dynamischen Siechtum einer Französischen Institution: Michelin sieht für die gedruckte Frankreich-Ausgabe des Guide Rouge ziemlich schwarz. Die Frankreich-Auflage sinkt dramatisch, zuletzt um 22 Prozent jährlich, von einst 400.000 auf aktuell 107.000 Exemplare. Nachdem bereits einzelne Regionalausgaben des roten Führers (z.B. Österreich) eingestellt wurden, steht nun die rote Bibel im Mutterland der Sternegläubigen zur Disposition. Kostenpflichtige Online-Angebote und Apps sollen die Erosion im gedruckten Bereich kompensieren. So ist geplant, daß Nutzer Adressen kommentieren können, Gastronomen sollen Optionen zur Eigenwerbung erhalten. Der Sturz vom hohen Roß des kulinarischen Absolutismus ins Internetgewimmel der Tripadvisorer und Teilzeitgourmets markiert den letzten Akt eines überfälligen Emanzipationsprozesses.

Allenfalls Statusneurotiker haben sich zuletzt noch auf die ermüdende Sterndeuterei kapriziert. Hörige Köche, die einem frankophilen System aufsitzen, dessen Transparenz an einem europäischen Rettungsfonds erinnert, müssen einem ohnehin leid tun. In der deutschen Presse scheint die Meldung vom Siechtum der Sterndeuterei noch nicht so recht angekommen zu sein. Interessant wird, wie sich jene, die seit Jahren der **Schleimspur des Guide Rouge** nachschreiben, aus der Affäre ziehen.

Wird der Großmeister der forensischen Kulinarik, Jürgen Dollase, weiter seine Dreistern-Satzwolken produzieren: „Man sticht in die Platte, und es entströmt Rauch, den man vorher gar nicht gesehen hatte. Er geht in die Nase – nicht in die Tomaten, aber über den retronasalen Akkord kommt das Ganze dann doch zusammen.“

Tatsächlich so gedruckt im 21. Jahrhundert, zu Frankfurt am Main, von der Allgemeinen Zeitung ebendort. Wird der kulinarische Schwanzvergleich, „ätsch ich habe zwei Sterne und du nur einen,“ weiter mit unverminderter Härte geführt und wenn ja, ab welchem Punktabzug darf ein Koch heute ins Wasser gehen?

Aber lassen wir die Günstlinge des Systems doch einfach im eigenen Jus schmoren. „Subtil strukturierte und ungemein süffige Kombinationen“, schräge „Akkorde“ von Dollase et al. sind einem Ancien Regime verpflichtet, das sich nun eilig in die Netzwelt flüchtet. Ausgerechnet



dorthin, wo Pizza aus der Schachtel und Latte Macchiato im Becher als Klassiker gelten.

Der Lebenskluge wählt sein Gasthaus ohnehin nach einer zeitlosen Maxime aus – beim Rausgehen muß ich mich besser fühlen, als beim Reingehen. Banal, aber nicht selbstverständlich. Fühlt man sich besser, seit die Teller eckiger sind und mit sinnfreien Spurenelementen und Sirupsuren markiert werden? Schmeckt es feiner, wenn der Schwarze Mann (vulgo: Sommelier) ein „Maul voll Wein“ ankündigt.

Zum Kulinarischen gehörten Hingabe und der reine Moment. Eine perfekte Schlachtplatte kommt näher, wenn der Mond kalt aufs Gast-

haus scheint und die Würste mit Hanfschnüren (nicht mit Metallklammern) konfektioniert wurden. Der Esskünstler schmeckt Bilder und Stimmungen, seine Leidenschaft wird nie in einen Gourmetführer passen. Der Würdige schmeckt ohne retronasale Nachhilfe.

Ein Würdiger namens Antonius Anthus schlendert im Venedig des 19. Jahrhunderts über den Markusplatz. Er sieht Frauen mit bunten Blumen in den schwarzen Haaren, „die ebenso blumengeschmückte Würste und Schinken feilboten“. Natürlich kauft Anthus eine solche Wurst, aber: „Leider war es noch viel zu früh zum Mittagessen.“ Also weitere Runden vorbei an Knaben, „die Mais- und Kakaobohnen ausriefen“, endlich im Gasthaus war die Tafel schon gedeckt. „Einen sehr günstigen Eindruck machte die für mich hingestellte, statt mit einem Korkstöpsel mit einem zierlich gefalteten Weinblatt verschlossene Flasche. Heiter und frei stimmten auch die offenen Fenster.“ Noch nie habe ich von einem dieser Klemmschreiber gelesen, daß eine Tafel heiter und frei stimme.

Das Mahl verlief zu Anthus' vollster Zufriedenheit, die allerdings von der Sorge mangelnden Hungers auf das Abendessen getrübt wurde. Also läßt sich Anthus zum Lido bringen, er badet dort bei kräftigem Wind. „Ich konnte länger als eine Stunde nicht satt werden, gegen die Wellen anzustreben und mich immer aufs neue zurückwerfen zu lassen.“ Die erhoffte Wirkung setzte bald ein, „unschätzbare Appetit hatte sich eingestellt“. Es gab ein improvisiertes Abendbrot am Strand. „Meine Salzburger Zunge wurde entwickelt, ein Granatapfel gesellte sich dazu, der azurblaue Himmel lächelte darnieder, lieblich kühlte der Ostwind.“ Hingabe schmeckt – vor und nach Michelin.