Vorlaut – Eine Serie

Gott in Frankreich

von Alain Claude Sulzer

Am Anfang war das Unbekannte, der Schöpfer, Gott, das Wort. Die namenlose Allmacht erschuf jene Stoffe, ohne die wir nicht leben könnten: Luft, Land, Wasser, Pflanzen, Tiere. Der Auftritt des Menschen als Krone der Schöpfung lag noch in weiter Ferne. Als er aus dem Dunkel auftauchte, entzündete er das Feuer, und der erste Bruderzwist entbrannte.

Das war jedoch nicht alles: Schritt für Schritt wurde die Welt noch etliche Male in kleinerem Rahmen neu erschaffen: Als man entdeckte, dass sich der Stein zum Werkzeug eignete, mit dem sich weitere Werkzeuge aus diversen Stoffen herstellen liessen; als man gewahr wurde, dass sich gewisse Pflanzen, die von den ahnungslosen Ahnen ignoriert worden waren, verzehrt werden konnten; als man herausfand, dass wilde Tiere sich erfolgreich zähmen lassen und nicht nur Milch und Eier liefern, sondern auch gegessen werden können – um satt zu werden und um des Genusses willen. Eines schönen Tages lag in Südamerika die erste gekochte Kartoffel auf dem Tisch, und eines weiteren Tages wand sich in China die erste Nudel um ein Stäbchen. Dazu musste man allerdings gelernt haben, dass Hitze mehr vermag, als den Frierenden zu wärmen und wilde Tiere davon abzuhalten, den Wehrlosen zu schrecken. Ein weiter Weg, bis man die Erfahrung gemacht hatte, dass Hitze Rohes gar, Trockenes geschmeidig, Kühles warm und Warmes heiss machen kann. Kurzum: dass Feuer all das geniessbar macht, was ungegart nicht essbar, ja oftmals sogar tödlich wäre.

Nach der Entdeckung des Feuers als Garkocher schlug die Stunde der Köche. Aus dem «Es werde» wurde ein «Man nehme». Aus dem «Ich esse» «Ich geniesse».

Darius Milhaud, in Marseille geboren, wuchs in Aix-en-Provence auf, im Hinterland der mediterranen Küche, dem Hauptort der olivensatten Tapenade und knoblauchdichten Sauce Aïoli, ohne die eine Bouillabaisse bloss eine gewöhnliche Fischsuppe wäre. Dass Milhaud bei seiner *Création du monde* an die Komposition eines sechsgängigen Essens gedacht haben könnte, ist pure Unterstellung; dass er sich während der Entstehung dieses Werks mehr als einmal an einen gedeckten Tisch gesetzt hat, darf als gesichert gelten. Die tägliche Speisefolge als bodenständige Schöpfung, als immerwährende Erneuerung und Stimulans zu betrachten, dürfte dem Provenzalen nicht fremd gewesen sein. Wer gemeinsam mit Künstlerfreunden einen Ochsen aufs Dach schickt, um einem Restaurant namens ‹Le boeuf sur le toit› die gewünschte Publicity zu verschaffen, weiss den Wert eines guten Essens ebenso zu schätzen wie den Koch, der ein Schöpfer ist wie er selbst.

Wer der Küche als einzigem Ort im Haus einen Satz widmet, wie Milhaud es in seiner Klaviersuite *La muse ménagère* tat, kennt ihren Rang im Gefühlshaushalt des Menschen, zumal in Frankreich, wo Gott sich bekanntlich mit Vorliebe aufhält. Aus Gründen des Genusses, wie man weiss, seitdem bekannt geworden ist, dass er in Frankreich am liebsten isst.

Am Anfang war vielleicht ein gutes Essen, das Gott in seiner unermesslichen Einsamkeit alleine zu sich nahm, in dessen Verlauf er aber auf den Gedanken kam, dass ausser ihm noch andere in den Genuss solcher Mahlzeit kommen sollten, was ihm den Anlass lieferte, ein Wesen zu erschaffen, das mit einem Mund und einer Nase, einer Zunge und einen Gaumen ausgestattet war, die ihm erlaubten, auf seiner Spur den Genüssen der Schöpfung zu folgen. ●

Bild: Alain Claude Sulzer