Alain Drouard

Geschichte der Köche in Frankreich

Geschichte

Studien zur Geschichte des Alltags – Band 26

Franz Steiner Verlag

Alain Drouard
Geschichte der Köche in Frankreich

Studien zur Geschichte des Alltags

Herausgegeben
von
Hans-Jürgen Teuteberg
Peter Borscheid
Clemens Wischermann
Annerose Menninger
Stefan Haas

Band 26

Alain Drouard

Geschichte der Köche in Frankreich

Aus dem Französischen von Michael Tillmann

Franz Steiner Verlag 2008

Ouvrage publié en français sous le titre:
Histoire des cuisiniers en France XIXème XXème siècle,
CNRS EDITIONS (Paris)

Gedruckt mit freundlicher Unterstützung/
Ouvrage publié avec le concours du Ministère français
chargé de la culture – Centre national du livre
Centre Roland Mousnier (UMR8596 du CNRS)
Ecole doctorale II Histoire moderne et contemporaine
de l'Université Paris-Sorbonne

Bildnachweis:
Madam Poulard making his omelette, at Mont-Saint-Michel (Manche) (#40101216 ullstein bild/Roger Viollet)
Prosper Montagné (1864-1948), cuisinier français (#40019104 ullstein bild/Roger Viollet)
Henri-Paul Pellaprat (collection particulière)

Übersetzer:
Michael Tillmann

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek
Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-515-08897-8

Jede Verwertung des Werkes außerhalb der Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Übersetzung, Nachdruck, Mikroverfilmung oder vergleichbare Verfahren sowie für die Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen.
© 2008 Franz Steiner Verlag, Stuttgart. Gedruckt auf säurefreiem, alterungsbeständigem Papier.
Druck: AZ Druck und Datentechnik GmbH, Kempten
Printed in Germany

Inhaltsverzeichnis

Geleitwort 7

Einleitung 11

Kochen als Familienerbe 11
Die soziale Stellung der Köche 12
Die mittelalterlichen Ursprünge 16
Die Zunftzwänge im 18. Jahrhundert 18

Kapitel 1: Die Köche und ihr Streben nach gesellschaftlicher Anerkennung (1800 – 1840) 25

Köche in Dienstbotenstellung 25
Die Gastronomie hilft den Köchen 28
Restaurants, Restaurantbesitzer und Restaurantköche 32

Kapitel 2: Der Kampf für die Berufsgemeinschaft der Köche (1842 – 1880) 39

Die privaten Stellenvermittlungsbüros 39
Die *Société de secours mutuels des cuisiniers de Paris* 40
Die Société des cuisiniers français 44
Die solidarischen Berufsverbände der Köche als heimliche Helfer der Arbeitgeber? 46

Kapitel 3: Kochen als Beruf (1842 – 1880) 59

Zwei neue Losungen: Kochunterricht und berufliche Ausbildung 59
Kulinarische Ausstellungen und Wettbewerbe 69
Erfolge und Misserfolge im ausgehenden 19. Jahrhundert 73
Einheit und Vielfalt der „französischen“ Küche 86

Kapitel 4: Auf dem Weg zur Emanzipation (1919–1945) 97

Stärken und Schwächen der Köche 97
Eine blühende Organisation 97
Die neuen Herausforderungen der Zwischenkriegszeit 102
Ein soziales System in der Krise? 104

Kapitel 5: Die berufliche Anerkennung (nach 1945) 111

Die Köche in den bürgerlichen Privathaushalten als Hüter der Tradition 111
Die Restaurantköche: Köche im Wandel 116
Die ***nouvelle cuisine*** und der Aufstieg der Köche zu Medienstars 118
Die Merkmale der ***nouvelle cuisine*** 122
Die Köche der Großküchenverpflegung:
Der Kochberuf im Zeichen der abhängigen Beschäftigung 127
Die Zusammenarbeit von Lebensmittelindustrie und Meisterköchen 129

Schlusswort 135

Bibliographie 139

1. Quellen 139
2. Drucksachen 139
3. Zeitschriften 140
4. Sekundärliteratur 140

GELEITWORT

Welche Erwartungen erweckt dieser Buchtitel? Zunächst denkt man an die weltbekannte „Französische Küche“ und ihre großen Meisterköche mit weißem Hut (toque) und Kittel, einen Kochlöffel in der Hand. Die ältere Feinschmeckergeneration, auch in Deutschland, erinnert sich dabei vor allem an den Namen Paul Bocuse. Diese Studie geht zwar auf ihn und seine Rezepte für die damals „Neue Küche“ in einem Kapitel ausführlich ein, jedoch geschieht dies fern aller üblichen populären Schwätzerei im Rahmen einer streng wissenschaftlichen Untersuchung. Sie wurde von einem an dem Nationalen Forschungsinstitut (CNRS) tätigen Sozialhistoriker verfasst, der 2007 zum neuen Präsidenten der International Commission for Research into European Food History (ICREFH) gewählt wurde.

Inspiriert von einer schon in der Jugendzeit begonnenen Kochbüchersammlung und einem familiär geschärften Sinn für typische Unterschiede französischer Geschmackslandschaften setzte er sich das Ziel, erstmals dem Wandel der realen Existenzbedingungen der französischen Berufsköche vom Beginn des modernen Zeitalters vor anderthalb Jahrhunderten bis heute im größeren historischen Zusammenhang, aus überlieferten Zeugnissen schöpfend, akribisch nachzuspüren.

Eigentlich erscheint es einem deutschen Leser fast unglaublich, dass gerade in Frankreich als traditioneller Geburtsstätte kulinarischer Hochkultur in der Neuzeit Europas dieses Thema so lange akademisch vernachlässigt wurde. Nach der Lektüre dieses Bandes wird die Ursache dieser Wissenslücke verständlich: Die Küche, im privaten Haushalt von jeher stets eine weibliche Domäne, galt wie die dort stattfindende tägliche Nahrungszubereitung nur als eine Art niederer Kleinkultur, bei der es unter der Würde gelehrter Hohepriester lag, diese historisch näher zu analysieren. Diese wissenschaftliche Nichtbeachtung der gewöhnlichen Speisenzubereitung wurde später recht gedankenlos auf die zunehmende Gruppe der professionellen männlichen Köche übertragen. Bezeichnenderweise blieb es für die Zünfte wie den Staat schwierig, den Status eines gewerblichen Kochs rechtlich zu definieren. Er blieb bis heute eine seltsame Mischung aus Handwerker, Facharbeiter, Angestellten, Künstler und eigenem Unternehmer, der sich kaum in einen anderen Berufsverband voll eingliedern ließ.

Die Geschichte der Köche seit der Mitte des 19. Jahrhunderts ist so spannend, weil diese sich in geringer Zahl seit dem Beginn der modernen Gewerbefreiheit von der Stellung eines Dienstboten oder kleinen Lohnangestellten bis zum Restaurantbesitzer gesellschaftlich empor kämpfen konnten. Sie emanzipierten sich damit von der Aufsicht der Haushofmeister und erster Diener in den Fürsten-, Adels- und bürgerlichen Patrizierhaushalten oder aber von der Aufsicht des tonangebenden Oberkellners. Nach dem endgültigen Sieg der bürgerlichen Gewerbefreiheit und dem Durchbruch zur liberalen Ökonomie kam es dann, wie Drouard erstmals anhand der Quellen nachweisen kann, zur Gründung verschiedener freiwilliger solidarischer Unterstützungsvereine und dann zu festen Vereinigungen für die Durchsetzung spe-

zifischer Interessen der Berufsköche. Das Kochen wurde nun allmählich immer mehr zu einem gängigen Berufsziel.

Freilich gelang der großen Majorität nicht der rasche Aufstieg zum selbstständigen Gastronom, sondern die meisten Köche blieben zunächst als Dienstboten noch weiterhin in der Küche gefangen. Erst die zunehmende Verbandsarbeit und die dadurch ausgelösten Reformen im Rahmen einer neuen staatlichen Sozialpolitik brachten erste Abschlüsse über einheitliche Lohntarife und geregelte Arbeitszeiten. Die Köche wurden nun erst so mehrheitlich allmählich zu normalen Arbeitnehmern.

Wie Drouard weiterhin transparent machen kann, kam es aber später nicht zu einer beruflichen Vereinheitlichung, sondern die Vielfalt der Köche mit ihren speziellen Aufgaben ist bis zur Gegenwart als Charakteristikum geblieben. Neben den wenigen Star-Köchen im Show-Geschäft gibt es heute die Masse kleiner Köche, welche zum einen in Form einer Mannschaft für Großküchen der rationalisierten und hochtechnisierten Systemgastronomie (z. B. Kettenrestaurants) arbeiten, zum anderen in wesentlich kleineren Anstaltsküchen (z. B. in Kliniken, Universitätesmensen, Schulen, Altersheimen, Gefängnissen usw.) oder aber natürlich in normalen kleineren oder in luxuriösen großen Gaststätten. Auch beim Catering von Zügen, Flugzeugen und Schiffen sowie der Versorgung der Lebensmittelgeschäfte und Privathaushalte mit Fertigspeisen haben professionelle Köche ganz neue Wirkungsstätten gefunden und deren Vielfalt erheblich weiter vermehrt.

Der Autor hat in diesem Rahmen den immer enger gewordenen Verbindungen der Köche mit Lebensmittelhandel und Lebensmittelindustrie sowie den ihnen zuliefernden agrarischen Produzenten ebenfalls Beachtung geschenkt. Die Arbeit der Köche hat sich seit dem späten 20. Jahrhundert durch diese engeren Netzwerke erheblich verändert. So sind in die angelieferten Waren im Laufe der Zeit immer mehr Dienstleistungen bereits vorher eingefügt worden: Das Schälen, Entkernen, Auspressen, Säubern, Portionieren und manche andere traditionelle Handarbeiten in der Küche sind damit hinfällig geworden. Es werden bereits geschnittene Fleisch- oder Fischstücke, vorgegarte Nahrungsmittel, Soßenpulver und Tiefkühlkost in Vakuumbeuteln gleich in die Küche geliefert, wo neue Funktionsherde und Mikrowellen die Zubereitungsdauer erheblich verkürzt haben. Manche Köche haben daher ihre Hauptaufgabe weniger im eigentlichen Kochen, sondern mehr in der geschickten Montage der zugelieferten Bestandteile, die zu einer ästhetisch aufbereiteten und gewürzten Mahlzeit zusammengefügt werden. Durch diese revolutionären Rationalisierungen im Küchenbereich ist freilich die früh bestehende Kluft zwischen den Luxusrestaurants und der täglichen außerhäuslichen Nahrungsversorgung noch größer geworden.

Es ist aufschlussreich, die heutige Situation mit der Alltagsarbeit eines Koches im 19. Jahrhundert zu vergleichen, der hier ausführliche Schilderungen gewidmet werden.

Wie Drouard Fortschritte und Misserfolge nüchtern abwägend herausstellt, dürfen die Erfolge weniger Spitzenköche nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Arbeit französischer Köche immer noch körperlich recht anstrengend, die Durchschnittsteinkommen vergleichsweise bescheiden und die Arbeitszeiten weit länger

als sonst üblich sind. Die Köche haben daher oft Mangel an qualifizierten Lehrlingen und besonders diejenigen, welche in Großküchen arbeiten, leiden unter der fehlenden gesellschaftlichen Anerkennung.

Der Leser gewinnt nach der Vorführung dieses so inhaltsreichen Gemäldes den Eindruck, dass die hier aufgezeichneten Grundlinien auch für andere Länder der Europäischen Gemeinschaft und besonders auch für die deutsche kulinarische Kultur zutreffen.

Drouards Sozialgeschichte der Köche am Beispiel Frankreichs wurde in unserer wissenschaftliche Schriftenreihe „Studien zur Geschichte des Alltags“ aufgenommen, da personelle Veränderungen bei Nahrungszubereitung ganz im Sinne französischer Historiker aus der berühmten Annales-Schule zu den besonders tief greifenden allmählichen Strukturwandlungen unserer täglichen Lebensformen gehören. International vergleichende Fortsetzungen dieses Pionierwerkes wären daher von großem Nutzen. Die weitere historische Aufhellung der immer noch wissenschaftlich gering geschätzten Küchenarbeit und damit eines der wichtigen Sektoren der Nahrungskultur hat hier nun eine verlässliche Basis erhalten.

Hans Jürgen Teuteberg

Einleitung

Kochen als Familienerbe

Ich bin in einer Familie groß geworden, in der die Freuden des Gaumens stets einen hohen Stellenwert einnahmen, und so ist mir die Kochkunst als Produzent und Konsument zu einem Herzensanliegen geworden. Das Kochen lernte ich, indem ich zuerst meiner Mutter und danach meiner Großtante väterlicherseits zuschaute. Zum Beispiel ist mir die komplizierte Zubereitung der Ravioli in lebhafter Erinnerung geblieben: Mein Großonkel, ein italienischer Tischler aus der Region um San Pellegrino, war Anfang des 20. Jahrhunderts nach Frankreich ausgewandert und hatte an seine elsässische Ehefrau das Rezept zur Herstellung des Teigs und der verschiedenen Füllungen aus Hühnchenfleisch, Spinat oder Rindfleisch weitergegeben. Noch heute sehe ich die ovale, weiße Porzellanform vor mir, in der dieses oft sonntägliche Mahl mit einer hausgemachten Tomatensoße und geriebenem Parmesan serviert wurde. Ein Hochgenuss!

Meinen Geschmackssinn schärften unterschiedliche Ess- und Kochtraditionen. Dazu zählen etwa die italienische und die elsässische Küche – eine weitere Tante aus dem Elsass hat mich schon in jungen Jahren mit dem Gugelhupf und mit Kalbs- und Schinkenfüllungen in Teigkruste vertraut gemacht – die russische Küche, die meine Mutter aus ihrer Heimat Russland mitgebracht hatte, und schließlich die jüdisch-polnische Küche, die ich bei einer Nachbarin entdeckte, die Bigos, ein Sauerkraut-Rindfleisch-Gemisch, und Krautsuppe mit Steinpilzen so unnachahmlich kochen konnte und oft Leber mit zerhackten gekochten Eiern und eine Hühnerbouillon mit Knödeln zubereitete.

Noch als Student begann ich in den 1960er Jahren, Kochbücher zu sammeln, die ich las, wie andere Romane lesen. An der Universität war damals allerdings nicht daran zu denken, sich mit derart unwissenschaftlichen Themen wie der Kochkunst ernsthaft auseinander zu setzen. Was wie ein unterhaltsamer Zeitvertreib erschien, war jedoch in Wahrheit eine wirkliche Passion, die mich im Laufe meiner Forschungsarbeiten zur Geschichte des Mittelalters, der Erziehung, der Sozialwissenschaften und der Eugenik immer begleitete. In den Kochbüchern entdeckte ich nicht nur Rezepte, die mir schmackhafte Momente bereiteten, sondern darüber hinaus auch die Köche selbst, für deren noch längst nicht erforschte Geschichte ich mich zu interessieren begann.

Das mag umso paradoxer erscheinen, da die großen, ruhmreichen und prestigeträchtigen Köche Frankreichs internationales Renommee genießen. Jeder kennt schließlich Paul Bocuse, den berühmtesten aller französischen Köche, der als erster das Titelblatt von *Newsweek* zierte.

Als das *Sunday Times Magazine* 1987 eine Liste mit jenen zwanzig Persönlichkeiten veröffentlichte, die das vergangene Vierteljahrhundert am nachhaltigsten geprägt hatten, war darunter nur ein Franzose: der Koch Michel Guérard. In einer

jüngeren Umfrage zum Bekanntheitsgrad der großen Köche gaben 87 Prozent aller Franzosen an, den Chefkoch des Drei-Sterne-Restaurants *La Côte d'Or* in Saulieu, Bernard Loiseau,[1] zumindest dem Namen nach zu kennen. Damit lag dieser sogar noch vor Paul Bocuse und Joël Robuchon, die fast drei Vierteln aller Befragten ein Begriff waren. Loiseau und Bocuse wurden gleichermaßen von beiden Geschlechtern genannt. Allerdings stellte sich heraus, dass vor allem Ältere Paul Bocuse kannten (88 Prozent der über 35-Jährigen kannten ihn gegenüber 54 Prozent der unter 35-Jährigen). Bernard Loiseau dagegen war bei allen Befragten gleichermaßen gut bekannt. Alter, Einkommensniveau oder Beruf der Befragten hatten offensichtlich keinen nennenswerten Einfluss. Auf Platz drei der Rangliste landete Joël Robuchon, der von 72 Prozent der Befragten (und von 15 Prozent spontan) genannt wurde. Zur direkten Verfolgergruppe zählte Michel Troisgros mit einer 52-prozentigen Nennung. Allerdings war er offensichtlich stärker im Gedächtnis der Franzosen verankert als der in der Rangliste vor ihm Platzierte, da jeder fünfte Franzose ihn spontan nannte (21 %). Mehr als ein Drittel der Befragten (37 %) kannte Alain Ducasse, der jedoch nur selten spontan genannt wurde (2 %). Danach folgen Michel Guérard und Marc Veyrat, mit denen in etwa jeder fünfte Franzose (25 % bzw. 24 %) etwas verbindet.[2]

Die soziale Stellung der Köche

In Wahrheit jedoch verstellen die Zahlen den Blick auf die Wirklichkeit. Diese Starköche, über die alle Welt spricht, arbeiteten bzw. arbeiten als Köche in einem *Restaurant*. Das gilt für Bocuse und seine Gruppe von Gleichgesinnten, die sich zu der so genannten „Haute Cuisine française" zusammengeschlossen haben, für Georges Blanc, Bernard Loiseau und jetzt auch Alain Ducasse. Die Köche sind allerdings nicht allein in Restaurants zu Hause und ganz sicher nicht ausschließlich in den großen Gourmettempeln. Auch in bürgerlichen Haushalten sind Köche tätig, die als Berufsgruppe in den historischen Erkundungen zu Kochkunst und Köchen im Allgemeinen gewöhnlich etwas zu kurz kommen. Es gibt zudem die Kantinenköche (in Gymnasien, Krankenhäusern, Kasernen, Gefängnissen, Unternehmen), die einer jüngeren Doktorarbeit zufolge[3] inzwischen zahlenmäßig die größte Gruppe darstellen. Seit der Epoche, als der berühmteste Koch seiner Zeit, Carême, seiner Kunst

1 Am 24. Februar 2003 erschoss sich Bernard Loiseau mit seinem Jagdgewehr. Über dieses tragische Ende wurde in den Medien sogleich ausführlich berichtet. Den Gastronomiekritikern des *Figaro* und des Restaurantführers *Gault et Millau* wurde der Vorwurf gemacht, für seinen Tod verantwortlich zu sein. François Simon hatte zuvor nämlich bekannt gegeben, dass Bernard Loiseau seinen dritten Stern würde abgeben müssen, und im *Gault et Millau* stand zu lesen, dass Loiseaus Note von 19 auf 17 heruntergestuft würde.

2 Eine von Agis und Bernard Loiseau in Auftrag gegebene Umfrage des französischen Meinungsforschungsinstituts Ipsos: Zwischen dem 11. und dem 13. April 2000 wurde eine repräsentative Auswahl der französischen Bevölkerung von 1.007 Personen telephonisch befragt.

3 Sylvie-Anne Mériot, *Compétence et identité d'un groupe professionnel: Les cuisiniers de la restauration collective*, Doktorarbeit an der EHESS (École des Hautes Études en Sciences Sociales), 2000; dies., *Le cuisinier nostalgique*, Paris, CNRS Éditions, 2002.

im Dienste von Königen, Prinzen und Reichen huldigte, waren zwischen den Küchenchefs in den bürgerlichen Familien und den Restaurantköchen die Beziehungen zwischen diesen beiden Welten, in denen die Männer und Frauen hin und her wechselten, nie abgerissen. Köche aus Bürgerhäusern eröffneten ihre eigenen Restaurants, in denen sie eine gutbürgerliche Küche servierten, während die Restaurantköche in den bürgerlichen Häusern „aushalfen", genau wie heutzutage viele Küchenchefs aus den Großküchen ursprünglich der kommerziellen Gastronomie entstammen.

Vor diesem Hintergrund begann ich mich für die Stellung und den Status der Köche in der französischen Gesellschaft zu interessieren und für das, was die Köche selbst über ihren Beruf und ihre Arbeitsbedingungen zu berichten haben.

Seit Ende des 19. Jahrhunderts beschreiben sich die Köche als Menschen, die „im Hintergrund"[4] wirken, die zumeist überhaupt nicht wahrgenommen werden, die aufgrund ihrer sich den Blicken entziehenden Tätigkeit in den Küchen gar nicht sichtbar sind und um die man kein großes Aufheben macht.[5]

So weist beispielsweise Chatillon-Plessis darauf hin, dass der Koch zwar Kenntnisse besitze, die mit den in anderen qualifizierten Berufen erforderlichen Kompetenzen vergleichbar seien, dass er demgegenüber jedoch weder das dazugehörige Prestige noch überhaupt Anerkennung genieße: „Das 19. Jahrhundert mag viele Vorurteile zerstört haben. Ein Vorurteil jedoch, noch dazu eines der lächerlichsten, hat auch heute noch Bestand und weist den Koch eine ihm völlig unwürdige soziale Stellung zu."[6] Eine Mitschuld daran, dass die Vorurteile gegenüber den Köchen nicht auszurotten sind, habe Chatillon-Plessis zufolge die weiße Kochuniform: „In einer Zeit, in der sich der Straßenanzug demokratisiert hat, betrachtet man mit Verwunderung die Uniform des Kochs. Apotheker und Ärzte haben begriffen, dass ihre schwarze Kopfbedeckung der Würde ihres Berufes schadet, und sie kleiden sich jetzt wie alle anderen auch. Die weiße Kochjacke hat dagegen noch nicht kapituliert. Natürlich hat sie etwas Pittoreskes, und sie ist auch unter praktischen Nutzenerwägungen sinnvoll. Unter „modischen" Gesichtspunkten lässt sie sich allerdings kaum rechtfertigen."[7] Und weiter heißt es: „Ihr hat der Koch es zu verdanken, dass er Koch geblieben und kein ehrenwerter *Bürger* geworden ist. Man betrachtet ihn mit belustigter Neugier."

---

4 Der Koch Philéas Gilbert schreibt in der Zeitschrift *L'art culinaire* (1883: 22–23): „Welchen Stellenwert haben wir in der Gesellschaft? Durch die Kunst, die wir ausüben, haben wir ein Anrecht auf die Achtung und die Wertschätzung aller, insofern die Küche mit den freien Berufen als gleichwertig betrachtet werden kann und muss. Ein allgemeines Vorurteil scheint allerdings darin zu bestehen, dass der Koch als eine Art Söldner betrachtet und letztlich ausgeschlossen wird, ohne dass diejenigen, die ihn so ausgrenzen, auch nur einen Blick in das Leben diese Mannes geworfen hätten, der nichts weiter kennt als Arbeit und Entsagung!"

5 In dem Editorial der Zeitschrift *La cuisine française et étrangère* (Nr. 1, August 1891) heißt es etwa: „Oft wird um die Köche nicht viel Aufheben gemacht. Dabei sind sie es doch, die über die Gesundheit einer Unzahl von Mägen entscheiden. Wie viele Erkrankungen dieses Organs werden durch eine fehlerhafte und falsch zubereitete Nahrung verursacht! Der Koch ist nichts anderes als *ein vorbeugender Magenarzt*!"

6 Chatillon-Plessis, *La vie à table au XIXe siècle*, Firmin Didot: 209.

7 Ebd., S. 210.

Bereits Ende des 19. Jahrhunderts sollte dem vor allem durch die Forderung nach einer Professionalisierung, einer beruflichen Ausbildung und einem Prüfungssystem für Nachwuchsköche und Berufseinsteiger Abhilfe geschaffen werden: „Genau wie man ohne Abschluss nicht als Apotheker arbeiten darf, sollte es verboten sein, ohne Ausbildung den Kochberuf auszuüben. Wenn man Kochmütze und Kochjacke – genau wie die Anwaltsrobe – erst nach einer Prüfung tragen dürfte, dann würde vielleicht auch der Straßenanzug und mit ihm der Küchenberuf wieder an Achtung gewinnen.“[8]

Die Köche stießen oft auf Vorurteile und wurden nicht sonderlich hoch geschätzt. Dazu wurde entweder auf ihre gesellschaftliche Stellung, ihre fehlende Ausbildung oder aber auf den Umstand verwiesen, dass die Küche doch eigentlich eine Frauensache sei:

> In Frankreich wie in den meisten zivilisierten Nationen ist das Kochen ausschließlich die Aufgabe von Frauen oder von Männern, die den unteren Klassen entstammen und die keinerlei schulische Bildung erhalten haben. Je nach Fähigkeiten, Vorlieben und – ich möchte fast sagen – Genie erlangen die Köche eine mehr oder weniger solide Berufspraxis, d. h. sie werden entweder zu ausgezeichneten oder zu miserablen Köchen (wobei jede Zwischenstufe fehlt).
> Ganz allgemein lässt sich auch feststellen, dass die Köche stets in die Fußstapfen ihrer Lehrer treten und äußerst selten Neues erfinden.
> Mit Ausnahme des berühmten Carême, der vor Einfällen nur so sprühte, stößt man in den kulinarischen Annalen selten genug auf Köche, die mit der von ihren Vorgängern aufgezeigten Routine gebrochen und ihren Erfindungsreichtum unter Beweis gestellt hätten.
> Wenn man in einem Kochbuch neue Zubereitungen oder Geschmacksassoziationen liest, stammen diese fast immer von einem hochrangigen Gourmet: Ein Küchenchef beschränkt sich allein darauf, das Erlernte abzuspulen.[9]

Dieses Urteil sollte zu einer Art Leitmotiv werden, da sich in der Folgezeit alle so oder ähnlich äußerten. Ein Beispiel dafür ist etwa Raymond Oliver, der zu Anfang der 1950er Jahre schreibt:

> Damit möchte ich sowohl für den Beruf des Kochs als auch für den des Gastronomen eine Lanze brechen, die gemeinhin allzu sehr verkannt werden […].
> Beide haben ein Anrecht auf einen Platz an der Sonne und nicht nur auf einen Platz in den Untergeschossen und hinter den Kulissen […].
> Die Köche und Gastronomen verdienen die Achtung, die ihrer Stellung gebührt. Andernfalls könnte es das Ende der Gourmetküche im Laufe des 20. Jahrhunderts bedeuten. Die Köche brauchen die Gastronomen. Aber das Gegenteil ist genauso richtig.[10]

Das Gefühl, verkannt zu sein, und die Suche nach Anerkennung, der Wunsch nach sozialem Aufstieg und die damit verbundenen Schwierigkeiten, mit denen die unqualifizierten, von Raymond Olivier als „unwissend“ bezeichneten kulinarischen Handwerker konfrontiert sind, sowie die Behauptung, beim Kochen handele es sich um eine Form der Kunst: All das sind immer wiederkehrende Themen, die von allen Köchen, egal, ob sie in einem Restaurant oder in Privathaushalten tätig sind, aufgegriffen werden.

---

8 Ebd.

9 Auszug aus *Hygiène alimentaire. Histoire simplifiée de la digestion des aliments et des boissons à l'usage des gens du monde*, Paris, Dentu, 1868.

10 Raymond Olivier, *Cuisine pour mes amis*, Paris, Albin Michel, 1955.

Es bedarf nicht eigens ausführlicher Zitate oder langer Beispiele: Der Wunsch nach einem beruflichen Status, nach Anerkennung und Wertschätzung seitens der Gesellschaft ist ein dominantes Merkmal der Geschichte des Kochberufs von der Mitte des 19. Jahrhunderts an bis in unsere Tage.

Festzustellen ist jedenfalls, dass die Köche binnen eines Jahrhunderts den Dienstbotenstand bzw. das abhängige Arbeitsverhältnis gegen eine Stellung als kulinarische Handwerker eintauschten, die über ihre eigenen Produktionsmittel verfügen, dass sie kurze Zeit später zu Medienstars aufstiegen und seitdem als Partner bzw. Berater der Lebensmittelindustrie tätig sind. Man mag versucht sein, diese Entwicklung als einen sozialen Aufstieg zu beschreiben. Vergessen werden sollte dabei allerdings nicht, dass parallel dazu die meisten Köche nunmehr als Angestellte und noch dazu in Großküchen beschäftigt sind.

Bereits Auguste Escoffier hatte darauf hingewiesen, dass die gesellschaftliche Stellung der Köche, ihr sozialer Status als überaus ambivalent und ungewiss erscheinen:

> Dafür, dass die gesellschaftliche Situation der Küchenchefs niemals genau definiert wurde, tragen die Köche selbst die Verantwortung, weil sie aus Gleichgültigkeit – oder besser: aus Bescheidenheit – niemals über die Konsequenzen nachgedacht haben, die sich daraus für den Gang ihrer Existenz ergeben könnten. Abgesehen davon führen die Köche eingestandenermaßen kein Leben wie die Arbeiter in anderen Teilen des Gesellschaftskörpers. Aufgrund der zu leistenden Arbeitsstunden stehen sie eher abseits der Gesellschaft. So etwas wie ein Familienleben ist ihnen nahezu unbekannt […]. Diese abseitige Stellung, die den Großteil ihrer Existenz prägt, macht sich sicherlich nicht vorteilhaft bemerkbar. Die Öffentlichkeit kennt lediglich die Berufsbezeichnung „Koch“, die sie allzu oft aus Spottlust, aus Scherzhaftigkeit, vor allem aber aus Unkenntnis der Lächerlichkeit preisgibt […].[11]

Die Berufs- und Tätigkeitsbezeichnungen selbst – *cuisinier*, *queux*, *chef*, *maître-cuisinier*, *ouvrier* – zeigen, wie stark unterschiedliche Register und soziale Bezugssysteme in das Vokabular dieses Berufszweiges einfließen.

Von Bedeutung sind in diesem Zusammenhang vor allem die historische Tradition und die Begrifflichkeit der Zünfte. Oftmals sprechen die Köche zur Bezeichnung ihres Berufes von einer *Zunft*, mit der die Vorstellung einer *Lehrzeit* und verschiedener Etappen verbunden ist, die man auf dem Weg in den Meisterstand erfolgreich bewältigen muss. In den Kochwettbewerben (*Meilleur Ouvrier de France*, *Bocuse d'or*), gastronomischen Vereinigungen, Gesellschaften und diversen Vereinigungen ist die Idee der *Meisterprüfung* und des *Meisterstücks* immer noch präsent. All diese Begriffe haben eine weit zurückreichende Geschichte.

In der Tat: Die modernen Küchenchefs sind die Erben von Berufen und Traditionen, die ursprünglich im Mittelalter kodifiziert wurden.

11 *La revue culinaire* (Jg. 1, Nr. 1, 1. April 1920).