

✂

Christoph
Ribbat

*

Im Restaurant

*

Eine Geschichte aus
dem Band der
Moderne

*

Subkamp

Im Restaurant wird nie nur gegessen. Seit im Paris des 18. Jahrhunderts die ersten »restaurierenden« Etablissements eröffneten, geht es im Lokal immer auch ums Sehen und Gesehen-Werden, um das Zeigen von Stil und Distinktion – und um das Gefühl, bei Fremden und doch zu Hause zu sein. Die ungedulden Gäste halten das Personal mit ihren Extrawünschen auf Trab. Doch es sind die Kellnerinnen, Ober und Köche, die das Geschehen insgeheim kontrollieren und den Herrschaften bisweilen buchstäblich in die Suppe spucken. In der Küche, an der Theke, bei Tisch kollidieren Genuss und Schwerst-arbeit, Eleganz und Ausbeutung, kulturelle Diversität und Rassismus. Ob edel oder schmutzig: Restaurants sind ein Spiegel der Gesellschaft.

Christoph Ribbat montiert die packenden gastronomischen Erfahrungen von Küchenarbeitern und Kochgenies, Kellnerinnen und Philosophen, Feinschmeckern und Soziologinnen. Er blickt hinter die Kulissen: in den ersten Pariser Gourmettempeln, an Fast-Food-Theken und bei den innovativsten Köchen unserer Zeit.

Christoph Ribbat, geboren 1968, ist nach Stationen in Bochum, Boston und Basel Professor für Amerikanistik an der Universität Paderborn.

Christoph Ribbat

Im Restaurant

Eine Geschichte aus dem Bauch
der Moderne

Suhrkamp

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

eBook Suhrkamp Verlag Berlin 2016

Der vorliegende Text folgt der Erstausgabe, 2016.

© Suhrkamp Verlag Berlin 2016

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung, des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Für Inhalte von Webseiten Dritter, auf die in diesem Werk verwiesen wird, ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber verantwortlich, wir übernehmen dafür keine Gewähr.

Rechtswidrige Inhalte waren zum Zeitpunkt der Verlinkung nicht erkennbar.

Satz: Satz-Offizin Hümmer GmbH, Waldbüttelbrunn

Umschlaggestaltung: ErlerSkibbeTönsmann / Johannes Erler

Kalligrafie: freiesgrafikdesign

eISBN 978-3-518-74499-4

www.suhrkamp.de

Inhalt

1. Öffnungszeiten
2. Nachkriegshunger
3. In die Gegenwart
4. Restaurants deuten

Anmerkungen

Register

1.
Öffnungszeiten

Durch Chicago, durch die Massen, läuft Frances. Sie sucht einen Job als Kellnerin. In ihren Ohren quietschen die Straßenbahnen, gellt die Trillerpfeife eines Polizisten, donnert die Hochbahn. Siebenunddreißig ist sie und eigentlich Lehrerin. In einer Dorfschule mit nur einem Raum hat sie angefangen. Das war in der Nähe von St. Clair in Michigan, draußen an der kanadischen Grenze. Sie hat in einem Vorort von Detroit gelebt, in einem Vorort von Chicago, dann in Great Falls, Montana, für seine Wasserfälle bekannt. Sie hat William geheiratet und mit dem Unterrichten aufgehört. Dann brach die Wirtschaft in Great Falls zusammen. Sie zogen nach Chicago zurück. Und William wurde unheilbar krank. In ihrem abgetragenen schwarzen Kleid kämpft sich Frances durch die Menge in die dunkle, schmale Van Buren Street. In der *Chicago Daily News* hat sie eine Stellenanzeige gesehen. Jetzt steht sie vor dem Restaurant. Durch die Scheiben betrachtet sie die hellen, gedeckten Tische, gemächlich essende Damen und Herren, weiß beschürzte Mädchen mit Tellern in den Händen. Frances schwankt. Soll sie hinein oder nicht? Ihr Herz schlägt so schnell, schreibt sie später, dass sie fast nicht atmen kann. Dann aber tritt sie ein und fragt den Mann hinter dem Zigarrentresen, ob sie hier eine Kellnerin bräuchten. Ja, sagt der. Brauchten sie. Aber gestern hätten sie eine eingestellt. In Ordnung, sagt Frances. Sie flieht zurück auf die Straße, in den Lärm des Jahres 1917.¹

*

Die Hauptstadt ist für ihre Restaurants berühmt. Fisch und Meeresfrüchte sind hier exzellent, ebenso Rindfleisch, Geflügel und Nudeln. Das Angebot ist vielfältig, weil die Lokale nicht nur alteingesessene Stadtbewohner zufriedenstellen wollen, sondern auch die Kriegsflüchtlinge, die hier seit einiger Zeit zu Hause sind. Ihre Traditionen und Speisevorschriften – etwa die der Muslime – bereichern die Diversität der Küche. Die süße

Sojasuppe am Markt ist zu empfehlen. Sehr gut sind auch die Fischsuppe und der Reis mit Hammel bei Mutter Song. In Asche gegartes Schwein gibt es vor dem Palast der Langlebigkeit und des Mitgeföhls. Das gekochte Fleisch bei Wei-das-große-Messer an der Katzenbrücke ist hervorragend, und die Honigkrapfen bei Zhou-Nummer Fünf am fünfbogigen Pavillon ganz vorzüglich. Das berichtet ein Feinschmecker. Er schreibt im Jahr 1275 über die beeindruckende gastronomische Szene in Hangzhou, der chinesischen Hauptstadt während der Song-Dynastie.²

*

Die Geschichte des europäischen Restaurants beginnt damit, dass Menschen keinen Hunger haben. Oder so tun, als hätten sie keinen. In Paris mit seinen Unterernährten entspricht es um 1760 nicht dem elitären Zeitgeist, sich in einer Taverne, einem Gasthof, den Bauch vollzuschlagen. Wer etwas auf sich hält, ist sensibel. Er verträgt nicht viel, isst also kaum, nimmt sich dafür aber sehr viel Zeit. Die vornehme Kundschaft wird von luxuriös möblierten Gaststätten neuen Typs angelockt. An ihren Wänden hängen große Spiegel, in denen man sich und andere bewundern kann. In dekorativen Porzellanschälchen dampfen die »restaurativen« Bouillons, die den neuen Lokalen ihren Namen geben. Die Brühen auf der Basis von Geflügel, Wild oder Kalb sollen denen ihre Kraft zurückgeben, die für andere Nahrung zu empfindsam sind.

Aber nicht die Bouillons machen den Erfolg des Restaurants aus, sondern die Konzentration auf das Individuum und seine Wünsche. Anders als in einer Taverne müssen Kunden hier nicht mit allen möglichen Unbekannten an einer langen Tafel sitzen. Sie bekommen ihren eigenen Tisch. Sie können sich aussuchen, zu welcher Uhrzeit sie bedient werden. Von einer Speisekarte wählen sie aus.³ Nach der Revolution kommen die Abgeordneten der Nationalversammlung aus allen Provinzen nach Paris. In Restaurants gehen sie gemeinsam essen. Die Pariser tun es ihnen nach. Und bald eröffnen Lokale, die ebenfalls den neuen modischen Namen führen, aber günstiger sind und weniger nobel als die Prototypen. In der revolutionären Ära beginnt sich das Zunftwesen zu lockern.

Gastronomen haben mehr Freiheiten, ihren Gästen differenzierte Wünsche zu erfüllen. Und von Anfang an hat der Service immense Bedeutung für den Erfolg des Restaurants. Zumindest gilt das für den Aufklärer Diderot. Im Jahre 1767 preist dieser nach einem Lokalbesuch die Bouillon und das Eiswasser und die wunderschöne *restauratrice*.⁴

*

Frances ist nach der Ablehnung sogar kurz erleichtert, draußen in der Van Buren Street, vor dem Restaurant mit den hellen Tischen und den adretten Kellnerinnen. Dann aber muss es weitergehen, zum nächsten Lokal, das in der *Daily News* annonciert hat. Sie ist nur eine von zahllosen Frauen in Chicago, die um Arbeitsplätze konkurrieren. Schon öfter hat sie über diese Massen von Frauen nachgedacht. Wie eine Flut brechen sie jeden Morgen vom Stadtrand ins Zentrum hinein. Sie sind blond oder brünett, viele sind jung, andere schon mittelalt und mit Make-up und zu kurzem Rock auf jung gemacht, andere einfach nur alt, ohne jeden Versuch, Jugend vorzutäuschen. Eine Armee von Frauen: Sekretärinnen, Friseurinnen, Textilarbeiterinnen, Töchter von Bauern und Töchter von Fabrikarbeitern. Sie sind billige Arbeitskräfte, weil sie Frauen sind und weil sie keine Erfahrungen mitbringen, was das Leben und das Arbeiten in der Großstadt angeht. Die sichtbarsten weiblichen Werktätigen servieren hinter den großen Fenstern der Lokale: in den über tausend Gaststätten von Chicago.⁵ Eine von ihnen will sie sein.

Also zieht Frances weiter zum nächsten Restaurant. Hier steht eine Frau an der Zigarrentheke. Die schickt sie weiter zu einem jungen Mann. Der verweist sie an einen Herrn in einem Hinterzimmer, den Geschäftsführer, der Schürzen und Kittel sortiert. Sie fragt ihn, ob er noch eine Kellnerin brauche. Er fragt sie, ob sie schon als Kellnerin gearbeitet habe. Sie lügt und sagt ja. Er fragt sie, ob sie schnell auf den Beinen sei. Sie fragt ihn, ob sie etwa einen anderen Eindruck mache. Und dann führt sie ein anderer junger Mann eine enge Treppe hinunter in einen feuchten, übelriechenden Keller. Hier ziehen sich zehn junge Frauen um, legen Lippenstift auf, streichen sich Rouge auf die Wangen, pudern ihre Nasen, werfen die

Schminkutensilien untereinander hin und her und fluchen dabei mit einer Grobheit, wie Frances es noch nie gehört hat. Niemand beachtet sie. Dann hilft ihr eines der stilleren Mädchen dabei, sich die Uniform anzuziehen. Frances ist nun Kellnerin. Aber sie hat ein Geheimnis.

*

An der Oberfläche ähnelt das frühe Pariser Restaurant den Cafés, in denen sich die bürgerliche Öffentlichkeit entwickelt. Menschen kommen dort zusammen. Sie diskutieren, sie streiten. In diesen Lokalen ist alles anders als in der Kirche oder am königlichen Hof, anders als in elitären Salons, in Akademien oder gelehrten Gesellschaften. Jeder, der seine Getränke, seine Speisen bezahlen kann, kommt hinein. Jeder kann sich am Gespräch beteiligen. Zeitungen liegen aus. Sie versorgen Unentschlossene mit Meinungen. Es gibt keine Autorität, die eingreift, Kontroversen beendet, etwas anordnet. Es gibt den Streit, und irgendwann, so könnte man zumindest annehmen, gewinnt die Vernunft, und der Streit hat ein Ergebnis.⁶

Aber das Restaurant ist anders als das Café. Man besucht es nicht, um mit anderen zu debattieren. Und auch nicht, um Zeitung zu lesen. Man kommt, um sich zu erholen oder um seine Sensibilität zur Schau zu stellen. Man trifft am Tisch eine individuelle Wahl, die für das große politische Ganze vergleichsweise irrelevant ist: die zwischen Geflügel-, Wild- oder Kalbsbouillon. Die Mischung aus Öffentlichkeit und Privatheit, die man hier sucht, geht eher in Richtung Privatheit. Das Pariser Café bietet große, übersichtliche Räume. Das Restaurant dagegen hat Nischen, Alkoven. In diese ziehen sich Gäste – Gruppen, Paare – zurück. Angeboten werden *cabinets particuliers*, spezielle Zimmer, in denen man Geheimgespräche führt oder sich zu romantischen bis erotischen Zwecken einfindet.⁷ Hier ist nicht der Ort für den heftigen Diskurs der bürgerlichen Öffentlichkeit. Und wichtig ist: Männer und Frauen tauchen hier zusammen auf.⁸ Ein sehr ungewöhnlicher Aspekt – zumindest für Nicht-Franzosen um 1800, die davon staunend erzählen.²

*

Was Frances Donovan den Kolleginnen verschweigt: Sie will zu Forschungszwecken Kellnerin werden, nicht weil sie Geld braucht. Das hat auch mit dem todkranken William zu tun. Als ihr klar geworden ist, dass sie in Zukunft allein durchs Leben gehen wird, hat sie die Entscheidung getroffen, einen weiteren Studienabschluss zu machen. An der University of Chicago ist Anglistik ihr Hauptfach. Und sie belegt Kurse im Fach Soziologie.

Genau in dieser Zeit formiert sich, Frances ist dabei, die später weltbekannte Chicago School of Sociology.¹⁰ Die Professoren fordern ihre Studierenden dazu auf, die Großstadt als Labor zu benutzen. Sie sollen alle Facetten des urbanen Lebens untersuchen: von der Migration bis zum Familienleben und zur Jugendkriminalität.¹¹ Sie sollen sich damit befassen, wie die, die neu nach Chicago gekommen sind, sich in die Stadt einfügen oder an ihr scheitern. Methodische Reflexionen sind den Chicagoer Soziologen dieser Zeit eher unwichtig. Es geht ihnen darum, den zeremoniellen Charakter der Wissenschaft loszuwerden. Das Ziel besteht darin, Erfahrungen zu machen, zu beobachten, aufzuzeichnen, geradewegs, ohne viel nachzudenken.¹²

Frances Donovan beeindruckt diese Konzepte so sehr, dass sie selbst zur Soziologin wird. Freischaffend sozusagen. Ohne Auftrag, ohne Stelle, ohne Forschungsgelder zieht sie los. Im neuen, wilden Chicago findet sie keine Figur interessanter als die der Kellnerin. 1917 wird Frances zur Servierkraft. Ein Jahr später, 1918, wird William an seiner unheilbaren Krankheit sterben. Wiederum zwei Jahre später, 1920, wird in einem Verlag in Boston ein Buch erscheinen: *The Woman Who Waits*, die erste wissenschaftliche Studie über die moderne Kellnerin – verfasst von Frances Donovan.

*

Sehr bald duftet es in Pariser Restaurants des späten 18. Jahrhunderts nach mehr als nach Bouillon. Es gibt Hähnchen und Makkaroni, Kompotte und

Crèmes, Eier und Konfitüren.¹³ Die Lokale der Brüder Véry spezialisieren sich auf Austern. Das »Café Hardy« profiliert sich mit Gegrilltem. Das »Trois Frères Provençaux« setzt auf die Küche Südfrankreichs, bringt die Bouillabaisse nach Paris, kocht mit Olivenöl, nicht mit Sahne. Im frühen 19. Jahrhundert hat sich der neue Gaststätten-Typus etabliert, wenn auch nur in Paris und kaum anderswo in Frankreich.¹⁴

Nun beginnt auch das Zeitalter der Restaurantkritik: Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière veröffentlicht den *Almanach des Gourmands*. Im ersten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts erscheint er regelmäßig. Grimod ist ungemein erfolgreich. Auch vorher haben sich Autoren mit dem Essen auseinandergesetzt. Aber es ist neu, dass sich jemand nur auf das Kulinarische konzentriert und eine Welt beschreibt, die allein aus Essern und Köchen zu bestehen scheint.

Grimod erfindet den Gourmand als Kunstfigur. Dieser wandert durch die Straßen von Paris, betrachtet die Süßigkeiten in den Schaufenstern, nimmt den Geruch von gebratenem Fleisch auf. Kleine Rotkehlchen empfiehlt er als Delikatesse. Den Pâtissier Rouget vergleicht er mit dem Dramatiker Racine. Er lobt die Butter von Theurlot und Makkaroni bei Corazza oder im »Magasin d'Italie«. Als typischer Pariser behauptet er, das beste Fleisch stamme zwar aus dem Poitou oder der Auvergne, nehme aber erst wirklichen Geschmack an, wenn es in die Hauptstadt geliefert worden sei. Nichts ist ihm zu banal. Auch mit dem Entfernen von Flecken aus Tischdecken befasst sich sein Almanach. Er besucht und bewertet Restaurants und behauptet, den Ruf eines Lokals mit einem einzigen Satz ruinieren zu können. Und Grimod entwickelt einen neuen Kundentyp für das Post-Bouillon-Restaurant. Der Gourmand ist nicht mehr allzu sensibel oder fragil. Nun ist der Esser, so erlesen sein Geschmack auch sein mag, durchaus gesund und stark.¹⁵

Autoren wie Grimod, Carême und Brillat-Savarin tragen dazu bei, dass aus dem körperlichen Akt der Nahrungsaufnahme eine ästhetische, eine intellektuelle Praxis wird.¹⁶ Ihre Leser sind neugierig auf immer noch mehr Genüsse. Zwei gesellschaftliche Bereiche des 19. Jahrhunderts befruchten sich gegenseitig: die Gastronomie und die expandierende

Pariser Medienwelt. Die französische Küche wird erst zur französischen Küche, weil so viel von ihr erzählt wird.¹⁷

Doch so groß die Neugier der passionierten, lesenden Restaurantbesucher auch sein mag: Die Küche bleibt ihnen verschlossen. Nur Kellnerinnen und Kellner wechseln zwischen dem Raum des Konsums und dem Raum der Zubereitung hin und her. Für alle anderen ist das glitzernde Areal der kulinarischen Raffinesse klar abgetrennt vom dampfenden Raum der Produktion. Der Erfolg des Restaurants beruht darauf. Es stellt Illusionen her. So wie es die Brüder Véry tun, die Inhaber des für seine Austern so berühmten Lokals. Ihre Gaststätte heißt »Chez Véry«, damit man denkt, man sei bei ihnen zu Hause. Aber ebendas ist nicht der Fall.

Mit dieser Tatsache kommen nicht alle Gäste zurecht. Im Lokal »Véfour« schleudert 1839 der ehemalige Infanterieoffizier Alphonse Robert eine Weinflasche in einen Spiegel, weil der Kellner ihn nicht anschreiben lassen will. Es ist eine sehr teure und sehr symbolische Szene. Sie führt zu einem aufsehenerregenden Prozess. Mit seinem Wurf zerstört der Offizier die Illusion von Eleganz und Leichtigkeit, die das »Véfour« konstruiert. Dass der Kellner am Ende des Mahls die Rechnung bringt, zerstört aber ebenfalls Fantasien. So exzellent das Essen auch sein mag: Die Linie zwischen Personal und Kundschaft wird nicht überschritten.¹⁸

*

Frances Donovan trägt nun Uniform. Sie gehört dazu. Eine blonde Kollegin führt sie ein. Fünf Hocker, an einer Theke ganz vorne: Das ist ihr Bereich. Sie hat die Mittagsschicht, von halb zwölf bis halb drei. Erst bekommt der Gast ein Glas Wasser, Besteck, eine Serviette. Dann bestellt er. Erhält er das, was er bestellt hat, wird eine Karte gelocht. Bestellt er mehr, wird die Karte weiter gelocht. Der erste Gast ist schon da. Er will »Ham on Rye« und Kaffee. Da ist der Kaffee. Aber wo kriegt sie Roggenbrot mit Schinken? Frances fragt flüsternd einen Kollegen im weißen Kittel. Da hinten, sagt er, du musst es rufen. Er ruft für sie. Und das Sandwich erscheint. Jetzt ist alles klar. Sie ruft nach Sandwiches. Weiß,

wo der Kaffee ist, wo Milch ist, Donuts, Kuchen. Dann will einer das »Roast Beef Special«. Das gibt es nicht dort, wo es Schinken auf Roggen gibt. In der Foundry, sagt ein anderer Kellner. Wo ist die Foundry? Hinten. Sie eilt. In der Foundry schwitzen Köche, davor schreien Kellnerinnen, das »Roast Beef Special« kommt mit Kartoffelbrei und einem Häufchen Spaghetti, und der dicke, schielende Koch schneidet das Roast Beef und sagt ihr, dass sie dreißig Cent dafür nehmen soll. Zurück an die Tische. »Hot Milk Toast« will einer. Frances schreit »Hot Milk Toast!« in die Foundry, aber »Hot Milk Toast«, sagt der dicke Koch, gibt es nicht in der Foundry, sondern in der Laundry. Nicht hier hinten, vorne. Also, schnell nach vorne. Frances schreit »Hot Milk Toast« in die Laundry. Richtig. Und so geht es weiter, von der Laundry zum Tisch, vom Tisch zur Foundry und zurück, Servietten, Besteck, Glas Wasser, Kaffee, zwischendurch ein Gast mit roter Krawatte, der sie lüstern anstarrt und mit ihr reden will. Sie will nicht mit ihm reden, definitiv nicht. Die Kolleginnen helfen ihr. Sie raten ihr, Butter- und Brotreste für sich aufzuheben, ein dreckiges Glas zu nehmen, wenn sie kein sauberes findet, und sich ja nicht dabei beobachten zu lassen.

Der zweite Tag kommt und geht. Der dritte kommt. Vor der Arbeit erzählen sich die Kellnerinnen im Umkleideraum Männergeschichten. Ein Mädchen zieht ihre Röcke hoch und zeigt den anderen ihre weißen Seidenstrümpfe und gelben Seidenhüfthalter, geklaut von ihrer Vermieterin, die das angeblich nie herausfinden wird. Dann wieder die Hektik der Mittagszeit. Männer kommen, Männer gehen, die meisten wollen ein Stück Fleisch, Kaffee und Kuchen. Manchmal kommt einer, hübsch und besser angezogen, der ein Sahneröllchen oder einen Schokoladenéclair bestellt. Die Drehtür steht nie, die Gäste schieben sich herein und wieder hinaus, die Kellnerinnen servieren, säubern, laufen zur Laundry, zur Foundry, sorgen für Serviette, Glas Wasser, Besteck, wieder und wieder. Der Geschäftsführer schlägt mit einem Tuch nach ihnen, treibt sie an, die Kellnerinnen schreien »Durch, bitte!«, um ihren Weg durch die Enge zu bahnen – bis dann, am vierten Tag, ein Herr an Frances' Theke auftaucht und Brot, Butter, geschnittene Pfirsiche und schwarzen

Kaffee bestellt. Frances serviert. Der Geschäftsführer schreit, dass sie dem Herrn Kaffeesahne bringen solle. Frances sagt, dass der Herr keine Kaffeesahne wolle, der Geschäftsführer sagt, dass sie dem Herrn dennoch Kaffeesahne bringen solle, sie sagt wieder, der Herr wolle keine Kaffeesahne, der Herr selbst sagt dem Geschäftsführer, dass er keine Kaffeesahne wolle. Der Herr isst und verschwindet. Der Geschäftsführer sagt Frances, sie solle ihm nicht widersprechen. Frances widerspricht ihm erneut. Und der Geschäftsführer kündigt ihr. Ihre Schürze soll sie ihm geben. Jetzt. Sie nimmt sie ab und drückt sie ihm in die Hand. Dann geht sie in den Keller und zieht sich um. Ihre Kolleginnen muntern sie auf. Sie sagen ihr, dass sie ohne Probleme einen neuen Job finden werde. Sie streicheln ihren Arm und machen ihr Komplimente zu ihrer schönen Taille, jeden Tag wäre ihnen diese schöne Taille aufgefallen, und zu ihren braunen Augen, so hübsch – und Frances kommen fast die Tränen.¹⁹

*

In den frühen fünfziger Jahren des 19. Jahrhunderts betreibt ein Mann namens Spencer ein Restaurant auf dem Mississippi. Die Gaststätte befindet sich auf einem Schiff, vor Cairo, im Bundesstaat Illinois, an der Stelle, wo der Ohio und der Mississippi zusammenfließen. Hier ist die Grenze zwischen dem Süden und dem Norden, zwischen Sklavenstaaten und der Freiheit. Erst ein Jahrzehnt später wird der Bürgerkrieg diese Welt verändern.

Spencer ist Afroamerikaner. Er ist ein freier Mann, kein Sklave. Ein Geschäftsmann. Und er kocht exzellent. Ein zeitgenössischer Beobachter erklärt sein Talent »als einen der Instinkte seiner Rasse«. Spencers Lokal nennt er »restaurant«, was ein Druckfehler sein kann oder ein Zeichen dafür, dass Cairo, Illinois, im Jahr 1854 sehr weit weg ist von Paris.²⁰

Für die Reisenden auf dem Mississippi, Hauptverkehrsweg in diesem Teil Amerikas, ist Spencers Restaurantboot ein Geheimtipp. Die weißen Gastronomen in der Gegend sind weniger begeistert. Für sie ist Spencer ein unwillkommener Konkurrent. Sie planen eine Intrige und ziehen ihn in einen Prozess hinein. Er soll vor dem Friedensrichter erscheinen. Dort

taucht er zwar auf, bringt jedoch ein Fass Sprengstoff mit und eine Pistole. Er macht klar, dass er mit der Waffe in das Fass schießen wird, wenn die Dinge nicht in seinem Sinne laufen. Der Friedensrichter hat Angst vor einem Selbstmordattentat und lässt ihn gehen. Aber die Weißen von Cairo ziehen ans Ufer vor Spencers Boot, wollen sein Restaurant zerstören, ihn vertreiben.

Spencer zieht seine Waffe und schießt. Er trifft elf Menschen, tötet drei. Die Menge kämpft sich auf das Boot, zündet es an, macht es los. Als es den Strom hinuntertreibt, erscheint Spencer auf dem Dach, in einer Hand einen Teil des Herds, des Kernstücks seines Lokals. Er hat das Metallteil an einen Strick gebunden und das andere Ende des Seils um seinen Hals geschlungen. Noch einmal schreit er seine Verachtung zu den Menschen am Ufer hinüber. Dann springt er ins Wasser. Das Stück Ofen zieht ihn in die Tiefe.

*

Der Name des Lokals allein ist schon eine Erzählung. Eines der ersten Restaurants von Paris heißt »La Grande Taverne de Londres«, um von der England-Begeisterung einiger Franzosen zu profitieren.²¹ Auf der anderen Seite des Planeten nennen sich die ersten Speiselokale von Sydney »Trois Frères Provençaux« und »Café-Restaurant de Paris«, weil die Gäste so zumindest für die Dauer einer Mahlzeit in die Metropole der Feinschmecker transportiert werden.²²

Die Speisekarte, auch ein Text, hat zentrale Bedeutung. 1898 macht der Hoteldirektor Julius Behlendorff klar, wie mit ihr umzugehen ist. Er rät, sie auf den Tischen präsent zu halten, und nennt es »höchst unpassend«, wenn der Kellner »dieselbe erst aus der Tasche zöge«. In unscharfer Ausgewogenheit rät Behlendorff, die Speisekarten sollten »nicht zu umfangreich, aber auch nicht zu kurz sein«. Eindeutig aber ist sein Rat, die enge Verbindung von Text und Wirklichkeit zu beachten. Es mache einen »schlechten Eindruck«, wenn die Speisekarte »nicht jeden Tag sauber und neu« sei. Jeder Gast würde daraus schließen, »dass auch die Gerichte noch von früher her sind«.²³

Doch die Texte drängen auch aus der Gaststätte heraus. Im »Delmonico's«, dem angesehensten New Yorker Restaurant, werden aus Chefköchen prominente Autoren. Der Schweizer Alessandro Filippini, Koch und später Geschäftsführer des Lokals, veröffentlicht nach seinem Abschied in den Ruhestand 1890 ein auf seinen Rezepten basierendes Handbuch mit dem pädagogischen Untertitel *How to Buy Food, How to Cook it, and How to Serve It*.²⁴ Der Franzose Charles Ranhofer übertrifft den Kollegen noch. Mit *The Epicurean* legt er 1894 ein monumentales Kochbuch vor. Es ist so detailliert, dass es nach Meinung seines wenig begeisterten Nachfolgers Leopold Rimmer »alle Geheimnisse« der »Delmonico's«-Küche verrät.²⁵

In der Heimat des Restaurants veröffentlicht die Reifenfirma Michelin ihren gastronomischen Führer erstmals im Jahre 1900. Noch werden keine Sterne vergeben. Man muss lesen, bevor man kulinarische Entscheidungen trifft. Auch Literaten entdecken die Pariser Gastronomie als Setting.²⁶ Emile Zolas Roman *Der Bauch von Paris*, 1873 erschienen, ist ein Standardwerk für obsessive Esser, das die Markthallen als mal duftendes, mal stinkendes Zentrum der Großstadt definiert. Nun, um die Jahrhundertwende, spielen Romane und Theaterstücke in Lokalen, skizzieren Reiseberichte die Gerichte, die Dekoration, das Spektakel. Nur die allerwenigsten Menschen können sich die raffinierten Restaurants leisten. Aber sie sind, so Rebecca Spang, »im Blick und in der Imagination von allen«.²⁷

*

Frances Donovan gibt nicht auf. Sie sucht nach dem nächsten Job, zieht von Lokal zu Lokal, sammelt Absagen ein. Endlich findet sie wieder eine Stelle. Am zweiten Tag nimmt sie die falsche Tür in die Küche und stößt mit einer anderen Kellnerin zusammen. Ein Tablett kracht zu Boden. Sie wird entlassen. Und sucht weiter. Sie findet einen Job im spektakulären »Café des Reflections«. Hier sind überall Spiegel, an der Decke, an den Wänden, an den Säulen mitten im Raum. Die Tische sind aus Glas, die

Stühle weiß, die Lichter grell. Frances schüttet Suppe auf den Hut eines Gasts. Nach fünf Tagen wird ihr gekündigt.

Über neun Monate hinweg wird Frances Donovan in fünfzehn verschiedenen Lokalen arbeiten. Immer wieder fliegt sie hinaus. Weil sie Widerworte gibt oder weil sie, wie sie selbst einräumt, keine besonders kompetente Kellnerin ist.²⁸ So lernt sie alle möglichen Restauranttypen Chicagos kennen. Da ist das *hash house*, Tag und Nacht geöffnet, in dem Männer sich schnell den Bauch vollschlagen. Da ist der *tea room*, sauber, attraktiv, im Angebot Salate und Sandwiches, für Frauen und etwas vornehmere Geschäftsleute. Das Restaurant der feineren Sorte nennt sich in Chicago »café«. Aber die Unterschiede hält Donovan für irrelevant. Denn kein Gast, auch der vornehmste nicht, habe eine Ahnung, wer das Essen zubereite. Sie behauptet: Es sei »der niedrigste Typus Mensch«, der sich in einer Großstadt finden lasse. Für »Abschaum« hält sie die Köche.²⁹ Und sie weiß, sagt sie, dass etwa die Küche des schicken »Hayden Square Tea Room« oberflächlich recht sauber wirkt, bei Nacht jedoch von teils katzen großen Ratten besucht wird. Auf schmutzigen Tellern gehen sie spazieren, Rattenmütter mit ihren Kindern, auf der Suche nach Delikatessen.³⁰

*

Kalten Braten und Brot, dazu ein Bier im Zinnkrug: Das bekommt man, wenn man im London des späten 19. Jahrhunderts essen geht. Im *chop house* bestellt man so etwas, einer alten britischen Institution. Oder man kauft sich, in der Mittagspause, schnell ein Brötchen und dazu ein Glas Milch. Aber diese Sitten werden um 1900 von einer neuen, aus Paris importierten Institution verdrängt. Die stets wachsende Zahl von Touristen, die Angestellten aus den Büros und Geschäften, die Theaterleute und ihr Publikum: Sie wollen mehr als kalten Braten. Das Restaurant ist distinguiert als die traditionellen Wirtshäuser. Oder exotischer. Oder beides.

Die Dinge werden dadurch interessant und kompliziert. Die neuen Londoner Restaurants werden von Franzosen betrieben, von Italienern,

von Schweizern. Viele Kellner sind Italiener, Polen oder Deutsche. Letztere sind so präsent, dass der Deutsche Kellner-Bund ein gut ausgestattetes Gewerkschaftsheim in der britischen Hauptstadt betreibt. In den nobleren Lokalen sind die Speisekarten selbstverständlich in französischer Sprache gehalten. Es erschwert britischen Gästen durchaus das Dinieren, wenn ein ausländischer Kellner zwischen Französisch, Englisch, seiner eigenen Muttersprache und komplexen kulinarischen Spezialitäten den Überblick verliert. Manche Londoner haben zudem das Gefühl, dass das italienische Essen, das sie bekommen, nicht so gut und vor allem viel teurer ist als das, was Italienern serviert wird. Und englische Kellner fliehen vor der ausländischen Konkurrenz. Viele machen sich auf nach New York.

Aber das kosmopolitische Restaurant setzt sich durch. Die Hauptstadt des Imperiums profitiert von den Kolonien. In mehr und mehr Lokalen wird indisch gekocht. Inder stehen am Herd und strahlen Kompetenz aus. Beobachter notieren dies beeindruckt. Ein indisches Etablissement bietet um 1900, sehr modern, einen Lieferservice an alle Haushalte an, die mit der Untergrundbahn erreicht werden können. Der Hersteller von »Nizam Madras Curry Powder« verfügt über einen spezialisierten Koch, der ambulant, in jedem »Hotel, Club oder Restaurant«, Lektionen in indischer Küche erteilt. Selbst eine italienische Gaststätte bietet plötzlich Kalbskotelett in Currysauce an (ein Kritiker preist seine »distinctive excellence«). Man kann in London nun chinesische und malaysische Mahlzeiten zu sich nehmen, griechisches Gebäck und nigerianische Suppe. An der Wende zum 20. Jahrhundert erlebt die frühere Hauptstadt des kalten Bratens eine Globalisierung auf dem Teller und im Magen.³¹

*

Spitzenküche finden Feinschmecker um 1900 in den Restaurants der großen Palasthotels.³² Zweimal am Tag werden dort Hunderte von Gästen versorgt: mit luxuriösen Speisen der französischen Tradition. 1889 eröffnet das »Savoy« in London, 1895 das »Palace Hotel« in St. Moritz, 1897 das »Vier Jahreszeiten« in Hamburg. Hier trifft sich die europäische und amerikanische Geldelite, um zu tafeln und gesehen zu werden. Und die

oberen Zehntausend essen immer das Gleiche, ob in London oder St. Moritz. Überall gibt es Kaviar und Hummer. Überall schwappen mächtige Soßen auf den Tellern. Distinguierte Oberkellner flambieren Crêpes Suzette. Blaue Flammen flackern, likörgeschwängelter Rauch steigt auf. Dies soll, so die Gattin des Hoteliers Ritz, ein »Gefühl des angemessenen Respekts« in den Gästen hervorrufen.³³

Unsichtbar und unrespektiert bleiben die schlecht bezahlten Köche dieser Paläste. Sie arbeiten vierzehn, fünfzehn, sechzehn Stunden am Tag. Die meisten von ihnen sterben, kaum dass sie vierzig geworden sind. Schuld ist die körperliche Überbeanspruchung sowie die größtenteils fensterlosen, kaum ventilierten Küchen. Köche haben mehr Berufskrankheiten als Bergarbeiter. Sie leiden an chronischem Sauerstoffmangel, Tuberkulose, Krampfadern und – tatsächlich – an Unterernährung.³⁴

Aus dieser Welt kommt Georges Auguste Escoffier und reformiert sie: die Säle der Restaurants wie die Küchen. Sein *Guide Culinaire* von 1903 ist das Werk eines Erneuerers.³⁵ Essen, sagt Escoffier, soll wieder wie Essen aussehen.³⁶ Innovativ ist zu dieser ornamentierten Zeit sein Credo, dass alles, was sich auf dem Teller befindet, auch tatsächlich essbar sein soll. Ein kulinarischer Revolutionär ist Escoffier nicht. Von den schweren Soßen kann er sich nicht trennen. Aber er lässt sich immer wieder von der einfachen französischen Landküche inspirieren. Die Zusammensetzung der Speisen soll nachvollziehbar sein. Der Gast soll die Zutaten erkennen können. Escoffier ist der Erfinder einer Vielzahl neuer Gerichte, kreativ benannt. Er entwickelt das Dessert »Pfirsich Melba« und widmet es der Schauspielerin Nellie Melba. Die »Consommé Zola« mit weißen Trüffeln tauft er in Anlehnung an den Literaten. Die »Suprêmes de Volaille Jeannette«, ein kaltes Geflügelgericht, nennt er nach einem bei einer Polarexpedition untergegangenen Schiff. Er beklagt, dass es keinen Copyright-Schutz für kulinarische Neuentwicklungen gibt.³⁷

In erster Linie aber ist Escoffier ein Theoretiker der Arbeitsteilung. Sie soll das Kochen bestimmen. In seiner Küche gibt es exakte Zuständigkeiten: den Rôtisseur, den Saucier, den Pâtissier, den