

Appetit auf Paris

A.J. Liebling fördert den Lese-Hunger

[Von Nikolai Wojtko](#)

hier bezeichnet mich niemand als fetten Idioten. Hier bin ich ein Gourmand.
Homer Simpson, Wein trinkend zu Tisch in Paris

Hand aufs Herz: kann es etwas Schöneres geben, als über das Essen zu schreiben? Vorausgesetzt natürlich, dass man das Essen liebt, es professionell als Objekt der Feldforschung sieht und zugleich aus gänzlich subjektiven Gründen Lust hat an Genüssen.

Vielleicht meinen Sie, die schriftliche Behandlung von Sex könne reizvoller sein. Wie oberflächlich eine solche Ansicht ist, die schon vor vier Dekaden durch Michel Foucault einer vernichtenden Kritik unterzogen wurde, zeigt sich allein an der Objektlosigkeit dieser Disziplin, sobald sie als Feldforschung betrieben wird. Denn verschlingen kann man – zumindest jenseits von Rothenburg – nur auf eine Art wirklich und wahrhaftig. Liebling meint damit im wahrsten Sinne ausschweifende orale Sinnlichkeit, und wenn man sein Buch in die Hand nimmt und die Artikel liest, dann merkt man sehr bald, dass hier jemand schreibt, der mit jeder Zeile an das denkt, was die Feder auf dem Papier lediglich zu umschreiben vermag. Zugleich aber kommt er der Kunst der Zunge sehr nahe, in dem er versucht, den sinnlichen Eindruck, der sie betörte, durch den sprachlichen Eindruck nachzubilden. Hierbei ist er ein Meister, der sein Handwerk derart kunstvoll versteht, das man bei ihm sicherlich von einem schriftstellerischen *Bocuse avant la caserolle* sprechen kann.

Dabei geht es Liebling nicht um eine schlichte Aneinanderreihung von Fakten. Ihm ist nicht daran gelegen, lediglich auf die Struktur eines Gerichts aufmerksam zu machen. Nein, seine Texte selbst werden zu sinnlichen Genüssen. Was würde ihm eine Deklination der Speisenabfolge anderes einbringen, als ihre Verdopplung in einem anderen Zusammenhang? Liebling ist viel zu sehr überzeugt von seinem Metier und der ihn erfüllenden Liebe zu gutem Essen, als dass er seine Profession fad zum Ausdruck bringen könnte.

Schließlich hat er nur wenig Zeit für seine brillanten Notizen, die gerade dazu ausreichen, ihm selbst beim Schreiben wieder Hunger zu machen. Denn ein Tag, an dem man nicht zwei Mal seiner eigentlichen Profession – dem Essen, und das sind mehrere üppige Gänge mit mehr als einem Fingerhut voll Wein – nachgehen kann, ist für ihn aus professioneller Sicht ein verlorener Tag. Er hat folglich keinerlei Zeit für langweilige Erzählungen von der Stange.

Vielleicht sollte man an dieser Stelle zunächst festhalten, dass man das Essen erlernen kann. Zumindest sofern man Essen nicht einfach als Nahrungsaufnahme begreift. Liebling geht es darum, zu zeigen, wie sehr ein gutes Essen mit Kunst, Genuss und Eleganz zu tun hat. Von nichts anderem handeln seine wunderbaren Reflexionen, auch wenn, oder besser: gerade weil sie sehr oft recht wenig mit dem Essen zu tun haben. Denn im Essen, in der Kunst des Verweilens und der Aufnahme sinnlicher Eindrücke, dem allmählichen Gefühl von Wohlbefinden, schwingen so viele andere Eindrücke mit, dass es sicherlich mehr als selbstverständlich ist, wenn Liebling in diesem Buch Streifzüge unternimmt, die ihn nicht nur in unbekannte Restaurants führen, stets auf der Suche nach einem unmittelbaren Erlebnis und fern der perfekten Inszenierung global gleicher Häppchen am Tellerrand. Nein, er entführt die Leser nicht nur zu Ergebnissen aus verschiedenen Herden und Kochtöpfen, obwohl die Art, wie er dies unternimmt, allein schon eine Meisterschaft ist. Er streift durch seine eigene Kindheit und stößt auf diese Art wesentlich mehr Assoziationen an, als man erwarten sollte.

Doch beginnen wir am Anfang, also genau genommen mit einem Paukenschlag:

Denn was hätte – so der Autor – aus Marcel Proust doch für ein meisterlicher Schriftsteller werden können, wenn man bedenkt, dass ihn schon ein einziger Biss in ein kleines Gebäckstück zu einer formidablen Leistung anspornte. Welch grandioses Werk aber hat er uns vorenthalten, einzig und allein dadurch, dass er eben kein großer Esser war.

Um es klar zu sagen, lässt Liebling keinen Zweifel daran, dass er selbst ein großer, um nicht zu sagen: recht gieriger Esser ist, denn großer Geschmack braucht Platz. Wo käme man als Gourmet und erst recht als Gourmetkritiker denn hin, wenn man nicht mehrere Gänge hintereinander mit Genuss und noch mehr Wein verdrücken könnte? Schließlich – und vielleicht sind dies die dem heutigen Zeitgeist entrücktesten Ansichten dieses Mannes, dessen Kindheit noch durch die Belle Epoque geprägt wurde – bedarf ein tätiger Geist auch einer soliden physischen Unterlage.

Wenn Liebling dann von wahren Orgien der Esslust berichtet, unternimmt er dies auf eine solch feinsinnige Weise, dass man unweigerlich über einen unmittelbaren Restaurantbesuch nachdenkt – allein, man traut sich

nicht, das Buch zur Seite zu legen, denn schließlich will man wissen, welches Lesefutter einem im nächsten Gang, bzw. Kapitel erwartet.

Wie aber entdeckt ein Amerikaner seine Liebe zu Paris? Im Falle Lieblings liegt in der Beantwortung dieser Frage auch sicherlich die halbe Antwort begründet, weshalb dieser phänomenale Autor des *New Yorker* in Deutschland bislang keine sonderliche Erwähnung gefunden hat, denn immerhin liegt die Erstausgabe des Buches ein halbes Jahrhundert zurück.

Denn Lieblings Frankophilie ging Hand in Hand mit einer Germanophobie. Schuld daran waren letztlich seine Eltern. Sie verbrachten jedes Jahr ein paar Wochen in Marienbad, damit sich Lieblings Mutter ein wenig verschlanken konnte. Nach diesen Wochen der Diäten hielt sich die gesamte Familie stets einige Zeit in Paris auf. Dieses Paris kurz nach der Jahrhundertwende wurde zur ersten Erfahrungsschicht in der Erinnerung des kleinen Jungen, die unauslöschlich mit dem Wort „Fräulein“ verbunden war. Die „Fräulein“ wurden für ihn zu natürlichen Feinden. „Sie standen zwischen meinen Eltern und mir, wie sadistische Gutsverwalter zwischen dem leutseligen Baron und seinen Leibeigenen. Sie waren die bösen Torhüter des gütigen Sultans.“ Und natürlich wird er von diesen Ungeheuern auch in Deutschland, der Heimat der Eltern, bevor sie in die USA auswanderten und das sie nun aus kulturellen Gründen regelmäßig besuchen, drangsaliert. Martha, die schlimmste, wird dem kleinen Jungen als Erinnerung an ihre drohenden Kommentare während des Besuchs eines Folterraumes eine eiserne Jungfrau kaufen. „Das Fräulein, so habe ich seither oft gedacht, war ein bemerkenswert effektiver Mechanismus, um von den Eltern all jene Feindseligkeit abzuziehen, die ihnen (wie die Psychoanalyse uns versichert) von Rechts wegen zukommt.“

Schon hier spürt man eine kindliche Vorahnung vom Grollen des bevorstehenden Krieges und es ist keine Frage, auf welche Seite sich der kleine Junge im lange Zeit neutralen Amerika schlagen wird, als Kind wird er die ersten Schlachten mit Zinnsoldaten für Frankreich schlagen. Jahre später wird er eine französische Auszeichnung erhalten. Wenn auch nicht für die Verdienste auf dem Schlachtfeld, so doch für besondere Leistungen als Schriftsteller.

Die Verbindung gegen den gemeinen Feind war hergestellt, Liebling musste nicht mehr tun, als das Herz der Franzosen kennen zu lernen. Also begibt er sich in den goldenen Zwanzigern nach Paris und beginnt sein ausgiebiges Studium, dem er lediglich wenig Zeit in den Hörsälen, dafür umso mehr in den Restaurants der Stadt widmet. Mit Ausbruch des zweiten Weltkrieges ist klar, dass er dieses Land mit Leib und Seele gegen das Geburtsland der Fräulein verteidigen will.

Liebings Buch ist mehr als eine einfache Liebeserklärung an diese Stadt und an die französische Küche. Es ist eine Hommage an die vielen Jahre, die sein Ess-, Schreib- und Denkstil entscheidend geprägt und sein Urteilsvermögen in Fragen des Geschmacks unerschütterlich gemacht haben. Vielleicht muss man seine ganz persönliche Prohibition erlebt haben, um zu verstehen, wie wichtig es ist, sich im Trinken beweisen zu können, wie frei man ist. Liebling führt dies mit einer charmanten luftig leichten Eleganz aus, die fast keine Bodenhaftung mehr benötigt und dennoch nicht im Ansatz delirierend wirkt.

Nicht ganz zufällig wird das Kapitel „Passabel“ das Buch beenden. Natürlich wird er hier von einem Wort, vom Trinken und von guten Gerichten reden. Und nicht zuletzt von einer Frau, die ihm das schönste Kompliment machte, was ein Mann sich nur vorstellen kann.

A.J. Liebling: [Zwischen den Gängen](#). Ein Amerikaner in den Restaurants von Paris. Übersetzung aus dem Englischen von Joachim Kalka. Berenberg Verlag Berlin 2007 (Org.: *Between Meals. An Appetite for Paris* 1959). ISBN 978-3-937834-21-4. 184 Seiten, 21,50€