

Köche mit Ministergehältern

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **5 (1929)**

Heft 43

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-833481>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

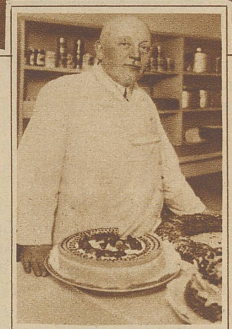
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

KÖCHER MIT MINISTERGEHÄLTERN



Prachtstücke für die Festtafel. Die Konditoren legen letzte Hand an



Ein Pechvogel. Preßl, der frühere Hofkoch des deutschen Kaisers und des Königs Aman Ullah, dessen beide Arbeitgeber ihre Position verloren haben

In dem einstigen «Café de Foy» in Paris, das damals als Stätte «der» Kochkunst galt, war der chef de cuisine der berühmte Koch «Henri», der während der Belagerung 1870, als die Lebensmittelvorräte zur Neige gegangen waren, die Stammgäste des Lokals mit einem Ragout aus Mäusezungen entzückte, das mit 7500 Francs pro Portion bezahlt wurde. Nun hat uns der größte und zugleich grausamste Koch aller Zeiten, die Geschichte, so manche noch phantasieärmeren Ragouts zu speisen gegeben. Der wirklichen Kochkunst blieb es jedoch vorenthalten, von Grüse, Kohl, Rüben und Mar-

melade etwas Großartiges zu schaffen. Die Gastronomie erlitt in jenen Jahren ihre größte Niederlage, und wer weiß, ob sie so sehr bald ihre einstige Höhe wieder erklimmen können. — Kein Zweifel: der Krieg und seine wirtschaftlichen und seelischen Folgen allein sind schuld daran, wenn die Pioniere der Kochkunst und Artilleristen der Kochherde an Achtung so viel eingebüßt haben, und wenn sie sich genötigt sehen, sich enger als je in dem «Internationalen Verband der Köche» zusammenzuschließen, um sich mit ihren Culaschkanonen ihre alte Ehre zurückzuerobern. — Es ist nur selbstverständlich, daß auch hier noch Amerika am besten daran ist. Während Europa noch immer in wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Ohnmacht nach Genesung schmachtet, hat sich Amerika als Schlaraffenland der Kochkunst aufgetan und sich leisten können, die größten europäischen Kochkünstler an sich zu locken. Und wenn man heute in Fachschriften liest, daß kein Jahr vergeht, in dem nicht in 3-4 amerikanischen Großstädten große Kochkunstausstellungen veranstaltet werden, und mit welchem Erfolg, so ist das sicher Grund genug, um bei unseren wenigen Gastronomen, die noch den Krieg überlebt haben, einen bitteren Neid hervorzurufen. — Ob die Zeit der großen Feinschmecker doch noch einmal wiederkommen wird, bleibt trotzdem fraglich: die Zeit, in der man Zeit hat, wo ein Rossini, während er den «Barbier von Sevilla» und «Wilhelm Tell» komponierte, noch Zeit fand, das Filet Rossini zu erfinden; oder Alexander Dumas, der ältere, der den Krebsalat, und der russische Millionär Fürst Anatol Démidoff, Besitzer der größten Platingruben, der den Kartoffelsalat à la Démidoff erfunden hatte; Chateaubriand, der Pariser Diplomat und Essayist lebt noch heute als Name saftiger Ochsenfleischstücke fort;

die Soubise-Sauce hat ihren Namen von ihrem Erfinder Prinz Soubise, und das Pücker-Eis den Namen von Fürst Pücker erhalten. Doch nicht diese Liehaber-Feinschmecker waren diejenigen, die durch ihre gastronomischen Schöpfungen Ministergehälter bezogen hatten. Da, wie wir doch schon von den Römern wissen, zu Juvenals Zeiten das Gehalt eines guten Berufskoches zehnmal so hoch war, wie das eines guten Schulmeisters, um wie viel berechtigter war dies erst später, als die französische Küche die Welt erobert hatte. Auch trat zu dieser Zeit zwischen Europa und Amerika eine regere Verbindung ein, die drüben eine Verfeinerung der Sitten hervorrief. So geschah es, daß der alte Vanderbilt z. B. den berühmten Joseph Dugnot aus Paris mit einem Jahresgehalt von 60 000 Francs anstellte. Allerdings war dies Verhältnis nur vor kurzer Dauer, da der amerikanische Krösus meist unpünktlich zum Diner kam und Dugnots kulinarische Schöpfungen hierunter nicht minder litt als sein Künstlerstolz. Heute besitzt der «ärmlichste» Millionär Amerikas, der etwas auf Representation hält, seinen französischen Küchenchef, den mancher hohe Beamte um sein Einkommen beneiden würde. — Ein nicht weniger dankbares Feld der Tätigkeit bietet sich den Meistern der Kochkunst in den großen Hotels. Gehälter, wie 50 bis 100 000 Fr. im Jahr gehören nicht zu den Seltenheiten. Selbstverständlich, auch dies gilt meistens für Amerika. In dem abgewirtschafteten Europa, wo selbst die vornehmsten Herrschaftshäuser ihr Interesse an der höheren Kochkunst infolge der drückenden Verhältnisse verlieren mußten, sind auch die berühmtesten Kochkünstler weniger gut daran. Denn, wenn auch einige ganz große Repräsentanten der Kochkunst in der Schweiz ein Monatsgehalt von 2000-2500 Franken als Küchenmeister eines vornehmen Hotels erhalten, so zwingen doch die veränderten Verhältnisse die Ausübung der Kochkunst in das Gebiet eines Handwerkes zurück, das nicht besser als ein «beliebiges Handwerk» entlohnt wird. N. A.



Zubereitung von Riesenschildkröten für ein zu Ehren des Lord Mayors von London veranstaltetes Festessen



Antonin Carême, einer der berühmtesten Kochkünstler des 19. Jahrhunderts

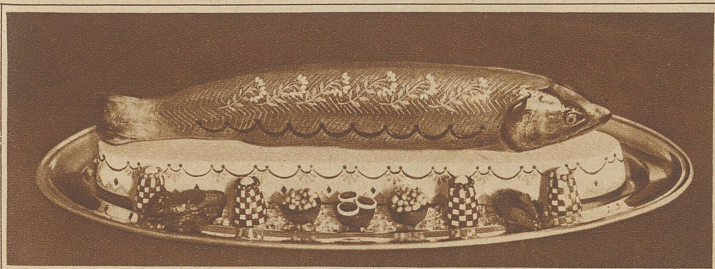


Bild links: Eine prächtige Platte: Lachs en Bellevue