

Sagen Sie Mahl!

Wer kennt sie nicht, diese Darstellung des angeblich typischen Franzosen mit Baguette unterm Arm? Dass man in Frankreich nicht nur von Brot und Wasser leben kann und will, weiß jeder, der hier schon mehrere Stunden am Tisch gesessen hat – nicht nur sonntags. Schon Anfang 2008 hatte Staatspräsident Nicolas Sarkozy kühn behauptet, Frankreich habe die beste Küche der Welt. Damit meinte er sicherlich nicht (nur) das Essen im *Elysée*-Palast. Anlass für diese Behauptung war vielmehr die französische Bewerbung für die sogenannte Liste der immateriellen Kulturgüter der Organisation der Vereinten Nationen für Erziehung, Wissenschaft und Kultur (UNESCO). Nicht etwa der *Coq au vin* oder ein ausgewählter *Grand Cru* aus Bordeaux kamen infrage für diese internationale Ehre der Völkergemeinschaft, sondern – wenn schon, denn schon – die gesamte französische Küche und vor allem das Ritual der typisch französischen Esskultur mit *Apéritif*, mindestens vier Gängen, Kaffee und *Digestif* – einschließlich Wein beim Hauptgericht und der Käseplatte.

Da hilft die beste Statistik, wonach auch die Franzosen immer schneller (*Fast Food*) und immer schlechter (ebenfalls *Fast Food*) essen, nicht. Zwar sind ältere Küchen-Patrioten der Meinung, die französische Küche sei (eben wegen *Fast Food*) vom Verfall bedroht, dennoch melden sich immer wieder die treuen Genießer zu Wort, die sogar ihre Kinder in die Kunst des noblen Kochens einweihen.

Wer ohne Übersetzungshilfe mit Begriffen wie *haute cuisine* und *nouvelle cuisine* oder *baguette* und *vinaigrette* die Welt erobert, kann mit gutem Gewissen seinen kulinarischen Stolz bis zur Organisation der Vereinten Nationen kundtun. Der Staatspräsident hat es getan und die in Nairobi versammelten UNESCO-Mitglieder sind

ihm im November 2010 dabei gefolgt: Das „*gastronomische Mahl der Franzosen*“ (so die offizielle Bezeichnung in der Begründung) sei in Frankreich die gebräuchliche Art, die „*wichtigsten Momente im Leben zu feiern*“. Nun steht also die französische Küche auf der ersehnten Liste, zusammen mit der mongolischen Pferdekopfgeige (seit 2003), dem *Tango Argentino* (2009), der Echternacher Prozession von Luxemburg (2010)

und etwa 40 weiteren Kulturgütern der Welt. 2010 hatte beispielsweise das kroatische Gewürzbrot (einer von insgesamt 51 Kandidaten) gegen die geballte Kraft der gesamten französischen Gastronomie keine Chance.

Weltkulturerbe – die Bezeichnung wirkt pompös, man fühlt sich an den guten

König Henri IV erinnert, der im 16. Jahrhundert jedem französischen Bauernhaushalt ein Sonntagshuhn im Topf (*poule au pot*) versprochen hatte – sozusagen der Anfang einer besonderen Küchentradition, die vorher nur von Brot und Suppe bestimmt war. Das Übereinkommen zur Bewahrung des immateriellen Kulturerbes wurde bereits 2003 von der UNESCO-Generalkonferenz verabschiedet und trat drei Jahre später in Kraft. 132 Länder sind ihm bisher beigetreten. Deutschland hat es bis heute nicht ratifiziert.

Die Küche, ein Fall für die UNESCO? Es war immerhin das erste Mal, dass eine Landesküche von einer Organisation der Vereinten Nationen so gewürdigt wurde. Querulanten hatten vielleicht eher damit gerechnet, dass Frankreich wegen Froschschenkelverzehr und Gänsestopfleber an den Pranger gestellt wird. Die UNESCO hat aber weniger in die Töpfe und Teller geschaut, sie hat eher die Art und Weise honoriert, wie sich die Franzosen fürs Essen Zeit nehmen. Ein Loblied also auf das gastronomische ... Sitzfleisch.

Gérard Foussier

