

Curnonsky

Genuss, sein Wert und das humorvolle Wort



Maurice Edmond Sailland, alias Curnonsky, legte den Grundstein für den heutigen Michelin

Wer machte aus der französischen Küche die Französische Küche? Wer steht am Beginn des Guide Michelin? Wer gründete die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs? – Es war Maurice Edmond Sailland, der sich Curnonsky nannte. Ein so einfühlsames wie umfangreiches Publikationsprojekt ermöglicht den Zugang zu einem der Heroen des großen Genießens.



Genuss und Sprache

Welchen Wert besitzen die wunderbarsten Dinge, wenn sie nicht zuerst genossen, beschrieben, dann gepriesen werden? Keinen! Was sind die Produkte der hohen Kochkunst ohne denjenigen, der sie mit seinen Worten auf samtigen Händen in das Reich des Verstandes transportiert und möglichst auf den Punkt genau das trifft, was an diesen Gerichten so hoch

ist? Was wären die Küchengenüsse der Chefs und der „Cordon Bleus“ ohne den Connaisseur? Gemeint ist jener Genießer, der die eleganten, bildhaften und humorvollen Worte findet, den puren, jedoch sprachlosen Genuss dem beredten Bewusstsein mit genussvoller Sprache zu übersetzen.

Wortgewandte Vermittler und Ambassadeure des Genießens benötigen eine Doppelveranlagung: Einerseits können sie genießen. Sie sind empfindsam für die Wunderwelt der Aromen, Geschmäcker, Farben, Texturen und Konsistenzen.





Zwei Größen ihrer Zeit:
August Escoffier und Curnonsky

Andererseits können sie diese komplexe Wunderwelt versprachlichen und sie in einen übergeordneten Zusammenhang stellen. Es gibt und gab nicht viele, die dazu fähig sind oder waren. Einer der großen Hommes des lettres Frankreichs, dessen Doppelbegabung von Genuss und Schrift nicht nur an seinen Essays und Büchern, sondern auch an seiner Leibesfülle abzulesen war, ist in Deutschland nahezu unbekannt: Curnonsky. Er war gefeiert, ja, sogar eine Art

Nationalheld aller Küchen und obendrein der gewählte Prinz der Gastronomen. Sein Verdienst war es, die französische Küche zur der Französischen Küche, zu einem Anliegen der Grande Nation zu stilisieren. Mit viel Humor und Esprit wandelte er ihr Dasein in ein stolzes Bewusstsein.

Belle Époque

Époque Curnonsky

Maurice Edmond Sailland (Curnonsky) wurde 1872 in Angers geboren und kam durch einen Unfall 1956 ums Leben. Mitten in der Belle Époque lebte, aß, trank, dachte und schrieb er. Eine Epoche in Paris, die als ein Ausdruck der Hochkultur gilt. Für Walter Benjamin war jenes Paris die Hauptstadt des 19. Jahrhunderts. Das Leben war Kultur, Kultur war das Leben. Toulouse-Lautrec, Sarah Bernhardt, Edmond Rostand, Emil Zola, Vincent van Gogh, Paul Verlaine und Arthur Rimbaud, Colette, Willy und Curnonsky waren unter anderen die berühmten Akteure. Esprit, Eleganz und Leichtigkeit charakterisieren diese Zeit.

Auch ist die Epoche Curnonskys die Epoche der großen, zelebrierten Kochkünste. August Escoffier, Prosper Montagné, Alexandre Dumaine, Fernand Point, André Pic und die von Curnonsky so verehrten „Cordon Bleus“ wie Marie Fanton, Mélanie Rouat, Germanie Larbaudière und Julia Child kochten in dieser Zeit. Sie kreierte für Curnonsky, und Curnonsky schrieb über ihre Kreationen. Sein Auftreten war ruhig, geradezu leise. Seine Kritik war Erkenntnis und keine Vernichtung. Seine vielfältige literarische Betätigung reichte vom Journalismus über den Essay bis zum Roman und zum Theaterstück. Sein Stil ist geprägt von bildreicher Präzision, Eleganz und Leichtigkeit, die

unsere unüberschaubaren Archive der Assoziationen zum Schwingen und Klingen bringen. Sein Intellekt nutzte diesen Stil, um viel mehr zu transportieren als nur den puren Genuss, es ist immer ein „Darüberhinaus“, das er vermittelt.

Reise und Wert der Provinz

Der Name Curnonsky ist untrennbar mit Michelin verbunden. Für den Reifenhersteller schrieb er Kolumnen, aus denen sich später der Guide Michelin entwickeln sollte. Interessant ist dabei die Sicht eines Einwohners von Paris, der den Wert der Provinz erkennt. Damals waren regionale Köstlichkeiten weitgehend an ihren Ort gebunden. Curnonsky setzte sein topographisches Wissen gerne in ein kulinarisches um. Die Landkarten, die er zeichnete, waren stets Spezialitätenkarten – ein Augenschmaus.

Ein gehobener Schatz

Curnonskys Werke sind vielfach vergessen, liegen verstaubt in Archiven und Bibliotheken. Lange Zeit galt sein Nachlass als verschwunden, bis Jeanne B. Barondeau ihn durch einen Zufall in Paris entdeckte. Kürzlich erschienen die ersten drei Bände über Curnonskys schriftstellerische Kulinarik „Curnonsky à la carte“, „Curnonsky en route“ und Curnonsky souvenirs gastronomiques“. Das drei-bändige Werk – geschrieben in französischer Sprache – trägt den Titel „L'Heritage de Curnonsky..“. Ein leiser, aber um so intensiverer Einblick in eine der schönsten Schönen Epochen, dem sich der genießende Leser hingeben muss.

Stefan Lindl

Museumsausgabe:
ISBN 978-3-940814-17-3, Preis: 288 Euro
Luxusausgabe (limitiert und signiert):
ISBN 978-3-940814-18-0, Preis: 396 Euro
www.curnonsky.com
info@curnonsky.com



Und noch einmal Curnonsky,
dieses Mal etwas anders ...

