

Die Mütter des feinen Geschmacks

Anfang des 20. Jahrhunderts führten sie eigene Restaurants, bewirteten Arbeiter und Großindustrielle – und gaben ihr Wissen an Kochlegenden wie Paul Bocuse weiter.

Heute macht die Geschichte der „Mères Lyonnaises“ vor allem jungen Köchinnen Mut

Von Carolin Küter



Ikone mit drei Sternen: Eugénie Brazier ließ Lehrling Paul Bocuse erst einmal Kühe melken, bevor er an die Töpfe durfte.

C. KÜTERS (2)

Jacotte, möchtest du ein Stückchen Wurst?“ Christian Tétodoie reicht ein Küchenmesser mit einem runden, rosafarbigem Fleischstück über die Edelstahlanrichte, die zwischen ihm und der elegant gekleideten Dame steht. „Ich liebe Wurst und Schinken“, sagt Jacotte Brazier und greift nach dem Häppchen. Um sie herum herrscht geschäftiges Treiben: Küchenpersonal in weißen Uniformen richtet Teller an, Geschirr klappert, der Ofen meldet piepend, dass der Teig für den Nachtisch fertig gebacken ist. Ein Küchenhelfer trägt eine Vorspeise an Brazier vorbei. Sie hält ihn an und begutachtet den kunstvoll angerichteten Teller: Artischockenboden im Salatbett, darauf Gänsestopfleber. „Wunderbar“, sagt die 74-Jährige anerkennend. „Genauso hat es meine Großmutter auch immer gemacht.“

Es ist Abendessenszeit im „La Voûte Chez Léa“ in der Innenstadt von Lyon, einem Restaurant, das dem Sternekoch Tétodoie gehört. Er hat sich in dieser Woche bereits an mehreren Abenden weibliche Küchenchefs eingeladen, um für deren Können zu werben. Der heutige Abend ist eine kleine Ausnahme: Er selbst leitet das Küchenteam an, seine Tochter, eine angehende Patissière, kümmert sich um den Nachtisch und Jacotte Brazier um die Unterhaltung der Gäste. Sie spricht über den schwierigen Stand, den Frauen in der gehobenen Gastronomie haben, und erzählt Anekdoten über ihre Großmutter.

Denn die ist in der drittgrößten französischen Stadt eine wahre Ikone: Eugénie Brazier war Köchin, Restaurantinhaberin und Trägerin von insgesamt sechs Michelin-Sternen. Sowohl ihr Restaurant in Lyon als auch ein zweites außerhalb der Stadt wurden 1933 prämiert. Diese Auszeichnung ist keinem Koch vor ihr gelungen, und bis heute ist Brazier die einzige Frau, die von den Kritikern des Gastronomieführers „Guide Michelin“ für so exzellent gehalten wurde.

Für ihre Großmutter sei das Wichtigste die Qualität der Zutaten gewesen, sagt die Enkelin, die sich als „professionelle Vorkosterin“ bezeichnet. „Sie hat immer gesagt: „Kochen ist nicht schwierig, wenn man gute Produkte hat. Und Sahne und Butter.“ Eine Leitlinie, die nicht nur die Lyoner, sondern die gesamte französische Küche bis heute prägt. Denn mehrere französische Spitzenköche lernten ihr Handwerk bei Brazier – darunter auch Paul Bocuse.

Brazier ist bis heute die Einzige, die zweimal drei Sterne bekam

Der im Januar verstorbene „Papst der Gastronomie“ war 20 Jahre alt, als er 1946 bei Brazier in die Lehre ging. Er musste Kühe melken, Geschirr waschen und Gemüse anbauen. „Das war eine Schule fürs Leben“, wurde er einmal zitiert. Anschließend baute Bocuse vom Lyoner Vorort Collonges-au-Mont-d'Or ein Gastronomieimperium auf und begründete zusammen mit anderen jungen Köchen die „Nouvelle Cuisine“, zu Deutsch: Neue Küche – eine Rückbesinnung auf frische, regionale Zutaten und eine Zubereitungsweise, die den ursprünglichen Geschmack der Produkte bewahrt. „Paul“, wie Jacotte Brazier sagt, habe sein ganzes Leben nach dem Vorbild ihrer Großmutter gekocht. Ein Rezept wie die Vorspeise aus Artischocken und Gänsestopfleber sei „Nouvelle Cuisine der ersten Stunde“.

Eugénie Brazier war nicht die einzige Frau, die auf diese Art und Weise kochte. Zahlreiche weitere Köchinnen führten

wie sie in Lyon vor allem in der Zeit zwischen den Weltkriegen und Mitte des 20. Jahrhunderts Restaurants, in denen Arbeiter und später auch immer mehr Industrielle aßen. Einige der Lokale blieben einfache, gutbürgerliche Stuben, andere stiegen zu Sternerestaurants auf.

Noch heute werden die Wirtinnen als Mères Lyonnaises, als „Lyoner Mütter“ bezeichnet. Woher der Name kommt und auch, wie viele „Mütter“ es gab, ist nicht klar. Doch die Bedeutung dieser Frauen für die Entwicklung der modernen französischen Küche ist unumstritten: Sie gelten als die Ersten, die zwar von traditionellen Gerichten und Zubereitungsmethoden sowie lokalen Produkten ausgingen, diese aber verfeinerten. Damit prägten sie Lyons bis heute gültigen Ruf als „Hauptstadt der Gastronomie“.

Dabei stammte keine der „Mütter“ ursprünglich aus der Stadt. Sie kamen aus Dörfern der Umgebung und hatten oft schon in jungen Jahren zu kämpfen. Eugénie Brazier etwa wurde von ihrem Vater aus dem Haus geworfen, als sie mit 19 schwanger wurde. Sie ließ ihren Sohn zurück, um nach Lyon zu gehen. Wie viele der „Mütter“ arbeitete sie zunächst bei einer großbürgerlichen Familie als Köchin. Am Ende des Ersten Weltkriegs fing sie in der Küche von Françoise Fayolle an, die als die erste „Mère“ gilt. Brazier soll als Köchin und Chefin der Restaurants, die sie von 1921 bis 1968 führte, streng und unnachgiebig gewesen sein. Die Fotos und Filme, auf denen sie zu sehen ist, zeigen eine kräftige, vollbusige Frau mit Dutt und gestärkter weißer Bluse, meist in der Nähe eines riesigen Kochtopfs. Ihre Großmutter habe nie geheiratet und sei auch keine Bilderbuchoma gewesen, die Schokolade und Umarmungen verteilte, erzählt Jacotte Brazier: „Sie war hart. So wie die Menschen vom Land damals waren.“

Auch Léa Bidaut – Spezialität: Sauerkraut mit Champagner – war eine „Mère“ mit Charakter: So trug sie beim Einkauf auf dem Markt ein Schild mit der Aufschrift: „Vorsicht, schwache Frau mit mächtiger Klappe“. Bidaut arbeitete in verschiedenen Restaurants als Aushilfe, bevor sie 1943 ihr eigenes Lokal aufmach-

te: Das „La Voûte Chez Léa“, in dem Jacotte Brazier heute die Vorspeise nach dem Rezept ihrer Großmutter begutachtet. Die Küche Lyons ist allgemein bekannt für ihre deftigen Gerichte, bei denen oft Innereien verarbeitet werden.

Dass in den „Bouchons“, den traditionellen Restaurants der Stadt, heute auch Kalbsfüße und Kutteln auf den Teller kommen, sei den ersten „Müttern“ zu verdanken. „Das Bild der Lyoner Küche wurde vor allem von Frauen geprägt“, sagt der 57-jährige Sternekoch Christian Tétodoie. Trotzdem müssten weibliche Köche noch heute besonders gefördert werden: „Die Gastronomie ist eine Macho-Welt, da muss sich an den Einstellungen noch viel ändern.“

Das kann auch seine Tochter bestätigen: Léa Tétodoie will Patissière werden. Sie steht in der Küche des Restaurants ihres Vaters an der Knetmaschine und überprüft den Teig für den Nachtisch. Die 18-Jährige studiert am „Institut Paul Bocuse“ in Lyon. Die Arbeit in der Küche wurde ihr in die Wiege gelegt: Nicht nur ihr Vater ist Koch, auch ihre Mutter betreibt – wie schon ihre Großmutter – ein Restaurant. Trotzdem höre sie von ihren männlichen Kommilitonen Kommentare wie „Mädels, warum macht ihr das eigentlich?“

Es sei immer noch nicht einfach, sich als Frau in einer professionellen Küche zu behaupten, berichtet Léa Tétodoie. Auf der anderen Seite habe sie viele weibliche Kommilitonen. Für die angehende Patissière ein Zeichen dafür, dass sich die Dinge ändern. „Wir zeigen, dass wir da sind, dass wir diesen Beruf lieben und dass wir ihn genauso gut machen können wie Männer.“ Die traditionellen „Mütter“ sind für sie wahre Vorbilder: „Das waren außergewöhnliche Frauen, die gezeigt haben, dass sie alles geben konnten.“

Doch obwohl die „Mères“ in Lyon fast jeder kennt, wurden den Frauen kaum offizielle Denkmäler gesetzt. Immerhin: Die nach Bocuse benannten Markthallen haben ihre einzelnen Alleen nach den „Müttern“ benannt, und an zwei Straßen der Stadt finden sich Gedenktafeln für zwei der Köchinnen. Eine erinnert an Marie-

Thé Mora, die ihr Lokal erst 2002 aufgab und vor allem dafür bekannt war, dass sie Arbeiter und Marktvolk frühmorgens mit Kutteln und Kräuterquark versorgte. Brazier erhielt eine offizielle Würdigung durch die Stadt: Ihr wurde eine kleine Straße in der Nähe eines ihrer Restaurants gewidmet – allerdings nur, weil Bocuse und Jacotte Brazier sich „hartnäckig“ dafür einsetzten, wie Catherine Simon in ihrem Buch „Mangées“ schreibt.

Die Journalistin hat ein Buch über die Lebensgeschichten einiger „Mères“ geschrieben, weil sie bei der Recherche für einen Artikel feststellte, dass sich bisher kaum jemand dafür interessiert hat. Zwar gebe es eine Art „volkstümliche Erinnerung“ an die „Mütter“, ihre Restaurants und Rezepte, aber die sei sehr oberflächlich. „Jeder kennt ihre Namen, aber keiner weiß, wer diese Frauen wirklich waren“, so Simon. Durch Interviews und die Recherche in Archiven hat sie erfahren, dass manche verheiratet waren, andere in wilder Ehe lebten, manche hatten Kinder, andere nicht.

Die „Mères“ wussten, was sie wollten, und arbeiteten hart dafür

Eines jedoch hatten alle gemeinsam: Sie waren erfinderisch, wussten, was sie wollten – und haben hart dafür gearbeitet. Sie eröffneten Restaurants in einer Zeit, in der weibliche Chefs fast undenkbar schienen. Zumindest bei der Eröffnung ihrer Lokale hatten sie oft noch kein Personal und stemmten den Betrieb allein, so Simon: „Sie hatten das Ruder in der Hand.“ Das sei auch heute noch außergewöhnlich. Tatsächlich: Etwa ein Jahrhundert nach Eröffnung der ersten Restaurants der „Mères“ sind Frauen als Küchenchefs vor allem in der Spitzengastronomie extrem selten. Im aktuellen „Guide Michelin 2018“ wurden weltweit 621 Restaurants mit Sternen ausgezeichnet. Bei zweien steht ein Paar an der Spitze, 15 werden ausschließlich von Frauen geführt. In Zahlen ist das ein Anteil von 2,7 Prozent.

Kein Wunder, sagt Marie Sauce, denn Restaurants mit Küchenchefinnen gebe es nur wenige. Wie selten diese sind, weiß die Beraterin für Gastronomiemarketing nicht, denn in Frankreich gebe es dazu keine Statistik. Die 45-Jährige hat aber einen Kochwettbewerb ausschließlich für Frauen ins Leben gerufen, den „Cuillère d'Or“, zu Deutsch: goldener Löffel. Sauce versteht die Veranstaltung ausdrücklich nicht als Konkurrenz zu anderen Wettbewerben, sondern als „Sprungbrett“, das Frauen das Selbstvertrauen geben soll, um sich anderswo auch mit Männern zu messen. Denn Köchinnen und Patissières würden sich wegen der männlichen Dominanz oft nicht trauen, an Wettbewerben teilzunehmen oder ihr eigenes Restaurant aufzumachen – es sei denn, sie hätten einen wohlwollenden Mentor. „Das liegt eindeutig an fehlendem Selbstbewusstsein“, so Sauce.

Trotzdem ist sie optimistisch, denn in den Gastronomie- und Hotelmanagement-schulen gebe es immer mehr weibliche Auszubildende. Deren großes Vorbild sei heute vor allem Anne-Sophie Pic. Die Sterneköchin war 2007 die erste Frau, die in Frankreich als Köchin des Jahres ausgezeichnet wurde. Aber auch Eugénie Brazier sei bis heute bei jungen Köchinnen unvergessen, so Sauce. Ihr Erbe und das der anderen „Lyoner Mütter“ strahle bis heute: „Sie haben die Grundlagen geschaffen. Die Grundlagen der großzügigen, familiären Küche. Der Küche, die wir lieben.“



Jacotte Brazier (l.) und Léa Tétodoie.