

J.-A. BRILLAT-SAVARIN - FRANKREICH (1755-1826)



Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: azquotes.com, 8. 7. 2017

KURZ VORGESTELLT

Monsieur Brillat war kein Koch, sondern entwickelte mit seinen Schriften das Schreiben und Sprechen über den Geschmack des Essens, den «Goût». Der meistzitierte Aphorismus aus seinem 1826 erschienen Hauptwerk ist «Sage mir was du isst, und ich sage dir wer du bist.» Oder noch pointierter: «Ein echter Feinschmecker, der ein Rebhuhn verspeist hat, kann sagen, auf welchem Bein es zu schlafen pflegte.»

INFORMATIONEN

- Der heute als Gastrosoph bekannte Jean Anthelme Brillat-Savarin hatte einen eher «trockenen» Beruf, er war Richter. Zu Beginn der Französischen Revolution nahm er als Vertreter des Dritten Standes in der Nationalversammlung, den Generalständen, Einsitz.
- Doch bald wurde es für ihn in Frankreich gefährlich, er emigrierte. Seine Reisen führten ihn zuerst in die Westschweiz, später nach London und zuletzt durch die USA.
- Als sich Napoleon 1799 zum Alleinherrscher aufschwang, waren seine Dienste als Richter wieder gefragt. Diese Aufgabe liess ihm noch genügend Zeit, sich in seine Recherchen über die Französische Küche zu vertiefen.
- Brillat-Savarin war ein sehr dienstbeflissener Richter. Obwohl vergrippt, wohnte er Ende Januar 1826 auf Geheiss seines Vorgesetzten einer Gedenkfeier für Ludwig XVI. bei. Sein Gesundheitszustand verschlechterte sich und er starb am 2. Februar, nur einige Wochen nach dem Erscheinen seines Hauptwerkes.
- Ihm zu Ehren erhielten verschiedene Speisen seinen Namen. 1840 kreierte beispielsweise der Pariser Pâtissier Julien ein dem Baba au rhum verwandten Kuchen, den «Savarin».
- Der «Brillat-Savarin» hingegen ist ein im Nordosten Frankreichs hergestellter Weichkäse der Dreifachrahmstufe. Dank seinem feinen säuerlichen Goût ist er ein feiner Abschluss eines Mahls.

DATEN

Physiologie du goût. Paris 1826

Deutsche Übersetzung:

Physiologie des Geschmacks. Unikum 2011