AUGUSTE ESCOFFIER - FRANKREICH (1846-1935)



Foto: Disciples Escoffier International. Newsletter N° 54, 25. 11. 2018

KURZ VORGESTELLT

In der Belle Epoque galt er als die überragende Küchenautorität, und bis heute ist sein Ruf als innovativer Koch, Küchenorganisator und Buchautor nicht verblasst. Wenn Carême sozusagen für die visuelle Vormachtstellung der französischen Küche gesorgt hat, so zementierte Escoffier die geschmackliche.

INFORMATIONEN

- Escoffier wurde in einer kleinen Ortschaft, unweit der Parfümstadt Grasse, geboren. Er wäre gerne Bildhauer geworden, doch sein Vater wählte für ihn den Kochberuf.
- Nach der 6-jährigen Lehre bei seinem Onkel in Nizza zog er nach Paris, wo er ab 1884 mit dem Schweizer Hotelier der Luxusklasse, César Ritz, zusammenarbeitete: Escoffier wurde zum Koch der grossen Hotels.
- Er «erfand» nicht nur neue Rezepte. Er «renovierte» die Küche auch grundlegend, indem er beispielsweise die Saucen vermehrt aus dem Jus und Fonds der Speisen entwickelte.
- Escoffier lehnte insbesondere auch die pièces montéés Carêmes als unzeitgemäss ab. Die dekorativen Tafelaufsätze hatten in der ersten Hälte des 19. Jahrhunderts die Haute volée begeistert.
- 1903 veröffentlichte er den Guide culinaire, auf Deutsch unter dem Titel Der Kochkunstführer erschienen. Das Lehrbuch für Berufsköche wird heute noch zur gehobenen französischen Küche konsultiert.
- Nach dem Ende des Ersten Weltkrieges zog sich Escoffier zunehmende ins Privatleben nach Monte Carlo zurück. Er verfasste weitere Bücher, reiste und konnte zahllose Ehrungen entgegennehmen.

DATEN

Quelle: Rudolf Trefzer. Klassiker der Kochkunst: Die fünfzehn wichtigsten Kochbücher aus acht Jahrhunderten. Chronos 2009