

Stevan Paul, Monsieur, der Hummer und ich
Erzählungen vom Kochen
Mairisch Verlag, 18,90 €
Katja Weise für NDR Info

Anmoderation:

Stevan Paul ist gelernter Koch und hat einige Jahre in deutschen Spitzenrestaurants gearbeitet. Doch hat der in Hamburg lebende 40 jährige auch noch eine zweite Leidenschaft, das Schreiben. In seinem Buch „Monsieur, der Hummer und ich“ vereinigt er beide Neigungen: Er erzählt vom Kochen und liefert die Rezepte gleich mit. Katja Weise hat Stevan Paul getroffen und stellt das Buch vor.

Köche müssen Ästheten sein. Ihre Tellergerichte erinnern oft an Gemälde, zu schade beinahe zum Essen. Aber wie widerstehen, wenn doch alles so schön aussieht und auch noch lecker duftet! Schon beim Blättern in Stevan Pauls Büchlein wird deutlich, dass die Zunft in dieser Hinsicht stolz auf ihn sein kann: Ohne großes Brimborium bietet er schönsten Styling auf engem Raum. Da glänzt kein in Form geschnittenes Gemüse auf großen bunten Bildern. Hier herrscht die Natur und eine strenge Schwarz-Weiß Ästhetik. Die Fotos hat der Autor zudem alle selbst gestaltet, entsprechend gut passen sie zu Geschichten und Rezepten:

Ich habe nur mit Tageslicht gearbeitet, das ist ne Metallplatte, die habe ich bei mir im Wohnzimmer vors Fenster geschoben und noch ne Pappe zum Aufhellen, und das war der gesamte Lichtaufbau. Ich bin nämlich eigentlich kein Fotograf. Das ist etwas, was ich gemacht habe, einfach, weil ich es auch so rauh und unfertig und vielleicht auch nicht fotografisch ganz richtig haben wollte.

Geschichten schreiben hingegen kann er richtig gut. Er erzählt flott, präzise, mit viel Witz und Selbstironie. Zum Beispiel von seiner Begegnung mit Paul Bocuse, dem Gott aller Köche. Eines Tages stand Stevan Paul diesem unverhofft im Hotelflur gegenüber und brachte gerade noch „Monsieur Bocuse“ heraus:

Das war für mich unfassbar beeindruckend! Ich hatte Gänsehaus hoch 10! Das ist wirklich eine Begegnung mit Gott, so heißt die Geschichte ja auch. Wir kommen ihm dann ja auf die Schliche und in der Geschichte zeigt sich ja, wie menschlich Gott dann doch ist, aber insgesamt war das für mich eine gänsehäutige Erfahrung:

Wie ein Gott gefürchtet wird von den Köchen der Restaurantkritiker Wolfram Siebeck. Für ihn hat Stevan Paul einst eine raffinierte Vorspeise kochen dürfen, und Vorspeisen, die kann er. Sagt er:

Ich bin der Vorspeisenmann, und das liebe ich sehr. Das ist einfach die fantasievollste und leichteste Art. Vorspeisen sind mein großes Lieblingsthema.

Allein: Auch hier liegt die Tücke manchmal im Detail. Das Siebeck servierte Fritto misto aus Gemüse mit Thunfischcreme, frittierten Kapern und einer kleinen La-Ratte Kartoffeln gab diesem jedenfalls Anlass zu Kritik: Die Kartoffel ließ er zurückgehen mit den Worten, sie habe einen Hauch zuviel Biss. Stevan Paul schildert die eigene Zerknirschung und die große Aufregung in der Küche wunderbar selbstironisch, sein Tipp: Statt der kleinen, edlen französischen Kartoffel einfach eine andere, vorwiegend festkochende verwenden. Aus jeder Geschichte entspringt so ein Rezept, das – gut erklärt - zum Nachmachen einlädt. Das Wasser ist einem da sowieso schon längst im Munde zusammengelaufen... Hunger oder zumindest Appetit muss auch Stevan Paul haben, wenn er seine Rezepte entwickelt:

Wenn ich nicht weiterkomme, blättere ich in Kochbüchern. Und zwar in Windeseile. Und irgendwann bleibe ich hängen – an einer Hagebutte. Und dann denke ich. Mensch, stimmt, Hagebutten gibt ´s ja auch auf der Welt! Was kann man denn mit Nüssen und Hagebutten machen? Ah ja, lecker, und welches Fleisch passt denn da dazu.... so geht das.

„Monsieur, der Hummer und ich“ bietet beides: Großes Lesevergnügen für alle und köstliche Rezepte für leidenschaftliche Köche und Köchinnen. Auch wenn die Köchin zumindest bei Pauls zu Hause in der Regel das Nachsehen hat:

Ich hatte mir mal den Finger gebrochen, und da habe ich tatsächlich nach ner Weile der Verband abgemacht und mit dem gebrochenen Finger die Zwiebeln geschnitten, weil es mir einfach zu langsam ging. Was meine Frau aber toll kann ist Süßspeisen und Backen, und da kommen wir dann auch wieder in der Küche sehr gut zusammen.