

# Unser Interview

## Zur Foire Gastronomique

### Unterhaltung mit Oscar Schieb



Schieb also belehrte uns darüber, daß gastronomische Propaganda, wie sie diese Ausstellung machen will, von hervorragend volkswirtschaftlicher Bedeutung sein kann.

«Der Zweck dieser Veranstaltung?» antwortet uns Oscar Schieb auf unsere schon nicht mehr originelle Interviewer-Frage, «nun, liegt er nicht auf der Hand? Denken Sie an den Wert des Tourismus für das Land. Bedenken Sie, daß jährlich 80 bis 90 Millionen Franken ins Land strömen, daß direkt oder indirekt ein großer Teil der Bevölkerung vom Fremdenverkehr lebt.»

Wir: Ich habe schon davon gehört. Aber der Zusammenhang....

Sch.: .... ist klar! Es sind zwar die Naturschönheiten, die den Strom der Frem-

den ins Land führen, die die Fremdenindustrie — die Hotelindustrie also — in Bewegung halten. Aber diese Hotelindustrie, die sich bei uns mit Riesenschritten entwickelt hat, wäre zu einem Ruin im gleichen Tempo verdammt, wenn einmal unsern Gästen nicht mehr die gute Küche geboten würde, die sie von einem Touristenland erwarten dürfen. Die Zusammenhänge zwischen Tourismus und Küche sind eben sehr enge.

Wir: Ich verstehe: unsere Köche sind sich genau bewußt, daß sie am selben Happen essen wie der Hotelbesitzer, sie wissen: kochen wir gut, so geht es dem Patron gut; geht es dem Patron gut, so geht es uns gut; also kochen wir gut. Alles in Ordnung. Aber braucht es dazu eine Ausstellung?

Sch.: Sie ist zu einem großen Teil Ausdruck unseres Willens, mitzuhelfen am Blühen unserer Hotelindustrie. Wir Köche wollen zeigen, was wir können. Wir wollen aber auch dem Ausland mit dieser Ausstellung und den damit verbundenen Veranstaltungen, wie z. B. das Krebskochen beweisen, daß die luxemburger Küche auf der Höhe ist. So erfüllt also die Ausstellung einen direkten touristischen Propagandazweck.

Wir: Dem Ausland? Ich denke, um im Ausland Propaganda zu machen, muß man ins Ausland gehen?

Sch.: Nun, wir haben eben das Ausland zu uns herein zitiert. Und zwar ist es grade durch die vertreten, die am besten geeignet sind, als Propagandisten für unsere Küche, also für unser Land zu werben. Sehen Sie, die ausländischen Fachleute, die bei dieser Gelegenheit zu uns kommen, sind nicht nur Fachleute, sie sind auch zum größten Teil gastronomische Schriftsteller, die in den besten Zeitungen und Zeitschriften des Auslandes wirken und deren Autorität allgemein anerkannt ist. Wenn diese Leute, die nicht verfehlen werden, über unsere Veranstaltung zu berichten, mit Sympathie über die luxemburger Küche sprechen, so ist das bestimmt eine ausgezeichnete Reklame. Um nur ein paar herauszugreifen: Paul Bouillard, Besitzer des «Filet de Sole» in Brüssel, ist der gastronomische

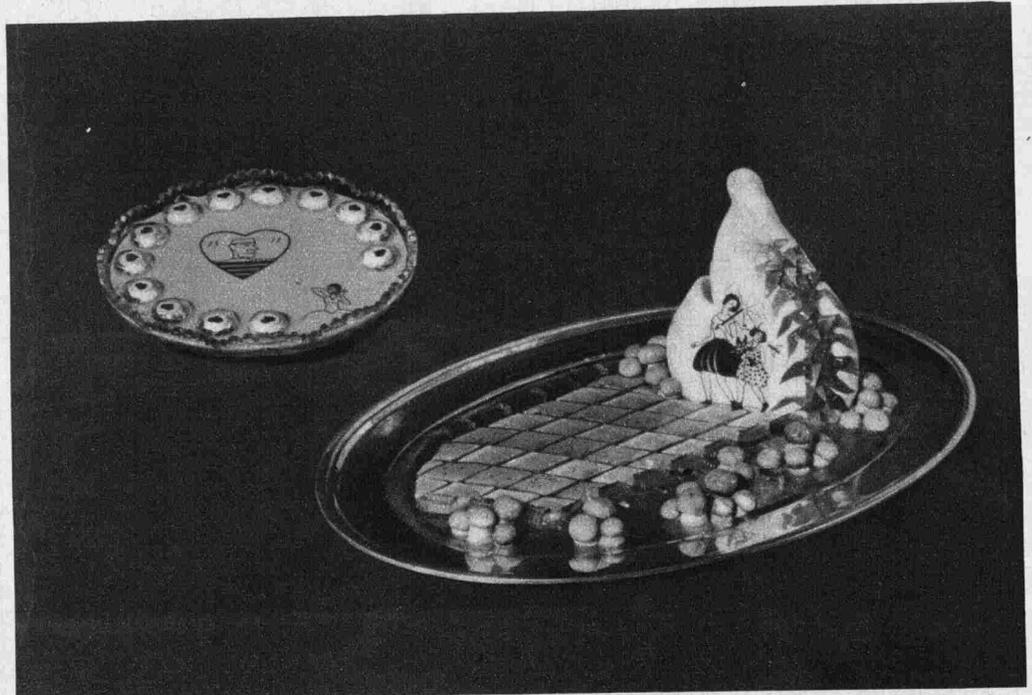
In den Anstandslehrbüchern findet man die kuriose Regel, man dürfe nicht übers Essen sprechen, besonders nicht überm Essen. Traun! Wer will uns solches verbieten, wer war der Heuchler, der das Ignorieren einer der wesentlichen Lichtseiten des Daseins, des guten Essens, als besonders fein empfand?

Herbert Eulenberg erzählt, in diesem Zusammenhang, ein Geschichtchen, das den ganzen Widersinn dieser Anstandslehre richtig beleuchtet: Zwei alte Eheleute, die sich sowieso nicht mehr viel zu sagen hatten, sprachen übers Essen erst recht nicht. Jeden Freitagmittags tischte nun das Weibchen ihrem Manne Stockfisch auf. Das ging an die dreißig Jahre so, bis schließlich eines Freitagmittags dem Gatten die Geduld ausging. Er fuhr den Tisch klopfte. Und seine erschrockene Frau anfuhr: «Auch das noch zu allem Jammer: Jeden Freitag dieser Stockfisch, der mir widersteht!» Worauf sein Weib ihn entsetzt und entgeistert anstarrt und dann ausbricht: «Denk dir! Ich hab gemeint: Stockfisch sei deine Lieblingsspeise. Und hab ihn mir nur um deinetwillen seit dreißig Jahren jeden Freitag angequält, obgleich er mich ekelte!»

Also: sprechen wir vom Essen, tun wir nicht, als sei es ein unwichtiges Ding (fragt einmal bei denen herum, bei denen Schmalhans Küchenmeister ist!), ein notwendiges Uebel. Weil es sonst leicht ein Uebel werden könnte, ein Fraß.

Sprechen wir also vom guten Essen, machen wir Propaganda für gute Küche. Wie es in diesem Augenblick die Korporation der luxemburger Köche mit ihrer kulinarischen Ausstellung macht.

Aber diese Propaganda hat doch einen tieferen Sinn, als uns zu ermutigen, uns mit guten Dingen Wänste anzuessen. Sie hat einen, wie uns Herr Oscar Schieb, der die Direktion der Ausstellung übernommen hat (Sie kennen ihn doch? Jawohl, derselbe, der in Radio-Luxemburg über Kochkunst so anschaulich plaudert, daß einem hörbar der Mund wässert, einer aus der Reihe jener Köche, die zwar dem Leib geben, was des Leibes ist, aber auch dem Geiste, was des Geistes ist) — Oscar



Un Jambon fantaisie