



Eskildsen

Die Geschichte zur Spießbrätere

Chaîne des Rôtisseurs – Eine Zunft von alter Tradition



Die heutige Chaîne des Rôtisseurs wurzelt in der Tradition der früheren ‚corporation royale des Ayeurs‘. Die Ayeurs waren die Gänsebrater. Sie hatten eine hohe Stellung, denn die Gans wurde im Mittelalter besonders geschätzt. Die geschriebene Geschichte der Gilde der Gänsebrater geht zurück auf das Jahr 1248. In dieser Zeit veranlasste König Ludwig der Neunte, der spätere Saint-Louis, dass die Handwerkszweige und ihre Zünfte neu geordnet werden, um die Berufsbildung des Nachwuchses und die Fachkenntnisse der Mitglieder zu verbessern. Damit entstanden in Frankreich – wohl besser in Paris – Ordnungen und Statuten für über 100 Confréries. Zu diesen Zünften gehörte auch die Confrérie des Ayeurs.

Im Laufe der Zeit wurden auch andere Bratenstücke wie Wild und alle anderen Geflügel sehr beliebt. Damit weitete sich der Kreis rasch auf andere Bratköche aus. In der Zeit von Ludwig dem Zwölften, Louis XII, wurden 1509 neue Regelungen erlassen, die zu einer Umbenennung führten. Aus der Confrérie des Ayeurs wurde die Confrérie des Rôtisseurs – die Zunft der Spießbrater. Sie mussten die Kunst beherrschen, im Wechsel der Hitze bestes Fleisch in höchster Vollendung ‚à point‘ auf den Tisch zu bringen.

Die Mitgliedschaft war streng limitiert, die Aufnahme prozedur von jahrelangem ‚Dienen‘ abhängig – und die Leiter der Hierarchie konnte nur nach strengen Massstäben erklommen werden.



„Entenpresse“: Renaissance einer alten Kochkultur

„...So eine Ente Roueneser Art, im Englischen als „pressed duck“ bekannt, was bildlich nicht ganz stimmig ist, weil ja nicht die Enten im Ganzen, sondern im Wesentlichen nur die Karkassen ausgepresst werden, zierte um die Jahrhundertwende und danach, solange die Grande Cuisine als ultimativer Kochstil galt, jede Speisekarte eines Restaurants von Rang.

Im Adlon des alten Berlin wurde der Klassiker vom befrackten Service ebenso gepflegt wie in Paris, London, Madrid, New York oder auf der Titanic. Und im Pariser Nobelrestaurant „La Tour d’Argent“ – Quai de la Tournelle 15, vis-a-vis von Notre Dame –, wo diese Spezialität um 1890 herum von Frédéric Delair kreierte, institutionalisiert und von seinen Nachfolgern längst ritualisiert worden ist, zählt das Gericht noch heute zum beliebten Standard. Verbunden übrigens mit dem Brauch, jede Ente zu nummerieren – am 29. April 2003 ist immerhin der einmillionste Vogel verzehrt worden (König Edward VII. hat sich 1890 die Ente Nummer 328 schmecken lassen, der Chronist verspeiste vor 30 Jahren die Ente Nr. 512 496)...“ (Verfasser August F. Winkler).

