

Barbara Krahforsst empfiehlt:

Titelinformation:



Ulrike Renk

Mademoiselle Marthe und die Küche der Freiheit

Das spannende Leben von Marthe Distel – Journalistin und Gründerin der renommierten Kochschule „Le Cordon Bleu“

Aufbau TB – 592 Seiten

Rezension

„Wir müssen die Grenzen aufbrechen, sie überwinden. Wir sind moderne Frauen und sollten uns nicht von alten Konventionen einengen lassen.“

Wenn der Name Ulrike Renk auf dem Cover steht, kann man eigentlich durch die Bank eine großartige Geschichte erwarten. Und so wurde ich auch diesmal nicht enttäuscht. Wir lernen Marthe 1887 als junges Mädchen kennen, als sie nach dem Tod des Vaters gemeinsam mit ihrer Mutter Julie bei ihrer Großmutter Joséphine in den Vogesen ein neues Zuhause findet. Beide Frauen kochen gern und Marthes Mutter ist sogar ausgebildete Köchin. So lernt natürlich auch Marthe früh einige Tipps und Tricks in der Küche, wünscht sich aber keinen entsprechenden Beruf, sondern möchte Journalistin werden. Dieser Traum kann sich jedoch nur erfüllen, wenn Marthe und ihre Mutter zurück nach Paris ziehen. Julie nimmt also eine Stelle als Köchin bei einer wohlhabenden Familie an und Marthe kann in Paris das Lyzeum besuchen.

Obwohl sie das Landleben liebte, findet sie schon bald Gefallen am Leben in der Stadt, ist fasziniert vom Eiffelturm, der sich gerade im Bau befindet, lernt fleißig und träumt von einer Karriere als Journalistin. Doch alles kommt anders als gedacht und bald schon verhilft ihr das von Großmutter und Mutter erlernte Wissen über das Kochen zu einer Position der besonderen Art ...

Marthe lebt in einer spannenden Zeit des gesellschaftlichen Umbruchs. Die Lebensweise der Menschen beginnt sich zu verändern. Die Menschen haben weniger Personal in ihren eigenen Haushalten, es gibt mehr und mehr Restaurants in den Städten und die Technik schreitet im Rahmen der Industrialisierung immer weiter voran. Aber auch die gesellschaftlichen Konventionen beginnen sich zu verändern. Die Gesellschaftsschichten weichen auf, wenn auch sehr langsam, und auch Frauen bekommen mehr Rechte. So durften Frauen zum Beispiel lange Zeit nur in Restaurants, wenn sie Konkubinen waren. Für „ehrbare Frauen“ war ein entsprechender Ausflug nicht tragbar... Schließlich kann Marthe ihren großen Traum erreichen. Sie gründet als Journalistin sogar ihre eigene Zeitschrift und etabliert zusätzlich eine der erfolgreichsten Kochschulen der Welt – „Le Cordon Bleu“!

Der Weg dorthin ist spannend erzählt und beide Schauplätze – der Hof in den Vogesen als auch das Leben in Paris Ende des 19. Jahrhunderts – werden sehr bildhaft und anschaulich beschrieben, so dass man beim Lesen das Gefühl bekommt, direkt am Geschehen teilzunehmen. Obwohl ich selber eher backe als koche, haben mir die Beschreibungen der Gerichte und deren Zutaten gut gefallen. Sehr passend fand ich die Idee, das Buch selbst in ein 5-Gänge-Menü zu verwandeln, denn die Handlung ist in fünf Abschnitte unterteilt, welche - passend zum Hauptthema - die Namen eines 5-Gänge-Menüs tragen.

Marthe setzt sich als Frau in einem auch heute noch von Männern dominierten Berufszweig durch und hinterlässt dabei durchaus große Spuren. Denn „Le Cordon Bleu“ existiert immer noch; leider ist der Name Marthe Distel aber eher unbekannt. Tatsächlich ist über ihr Leben nur sehr wenig überliefert, wie Ulrike Renk im Nachwort beschreibt. Der Roman ist also hauptsächlich fiktiv und orientiert sich an den wenigen erwiesenen Fakten. Dies ist sehr schade, denn offensichtlich hat Marthe viel erreicht und die Welt sollte davon wissen...

Mein Fazit: Ein ruhig, aber spannend und unterhaltsam erzählter Roman. Marthes Geschichte sowie die Ausflüge in die französische Küche haben mich fasziniert und begeistert!