

Das Frühstück

Manches Leben will nur so dahintropfen, als sei es von ganzer Seele in Leichtmut erschöpft. Knapper und treffender als mit diesem melancholischen Bonbel, frei aus dem Niederbaskischen übersetzt, lässt sich wohl die Essenz des Bildes nicht in Worte fassen, das heute Gegenstand unserer kundigen Betrachtung werden soll. Es ist nicht irgendeines, liebe Kunstfreundinnen und Kunstfreunde. Das erste Werk von Jacques-Basile Croissant, sein Frühstück also, ein Vorgeschmack auf all das, was noch folgen sollte, ein amuse œil des Großmeisters des abstrakten Konkretismus, nimmt uns mit auf eine Reise, die sich ganz in rasantem Stillstand entfaltet. Wie es bei Frühstücken außergewöhnlicher Meister so oft der Fall ist, sind all die Elemente, die das Schaffen des aufstrebenden Schöpfers prägen werden, bereits als reiches Buffet appetitlich serviert: die espressiven Formen. Das kontrastreiche Carpaccio von Licht und Schatten. Und als bräuchte es einen weiteren Belag für die Urheberschaft des versierten Maîtres Croissants: das Motiv.

Wie auch bei seinen bekanntesten Gemälden, „Blauschimmel vor Rotbuche“ und „Bal du moulin de la Raclette“, schmilzt jede distanzierte Strenge des betrachtenden Auges angesichts der sämigen Leichtigkeit des zentral im Stilleben platzierten Käselaiibes unweigerlich dahin. Ein Roquefort, von Kennern zweifelsfrei der Spätkulinarik zuzuordnen, der uns herauszufordern scheint: zum Schneiden zu weich, zum Streichen zu hart, was willst du tun, eitler Tor? Eine über den Gaumen gepeilte Datierung ermöglicht der Rest des Arrangements. Aufreizend cremig schmiegt sich das Exponat an eine für die erste Hälfte des zweiten Drittels der frühen sechsten Dekade des 19. Jahrhunderts so ungemein, fast Klischee geworden typische Servierplatte aus ungebeiztem venezianischem Mischholz, wie wir sie aus Werken der Zeitgenossen Luc-Baptiste Rémoulade

oder auch Rénard de Ratatouille kennen. Kein Zufall: Alle drei, dieser Exkurs sei erlaubt, zählten ihrerzeit zum rebellischen Kollektiv „nouvelle cuisine“, das als frische Brieze durch die Kunstwelt fegte und omelett mit allen Konfitüren der Zeit brach. Dieser Geist gebar auch „Laitage au lever du soleil“, besagtes Frühstück, dem wir uns heute widmen.

Vom Wann, Wer und Was kehren wir also zurück zum Wie und Warum. Die eindrücklichen Texturen, die markante Spiegelei des Roquefort auf dem geölten Präsentierteller, von der französischen Presse schon zu Lebzeiten des gebürtigen Lyoners Croissants als charakteristisch erkannt, geben dem dargestellten Schafskäse eine solche sinnliche Tiefe, dass auch das Erklingen eines fernen Blökens oder der charakteristische Geruch nasser Wolle im Gegenlicht den in sich versinkenden Betrachter nicht Wunder nähmen. Feine Adern in allen Nuancen des Edelschimmelspektrums durchziehen den Laib, Schicksalslinien, Narben, Geschmacksstollen, wie auch das Leben selbst zerpflügt ist von charaktervollen Makeln, zerschlissen und eben darin erhaben. Ich reife, also bin ich. Wir erahnen in der Farbgestaltung Anklänge der weißen Periode eines späten Mozzarella, im sanften Pinselaufstrich eine Frommage ans Schaffen Gruyères, in der Komposition unverkennbare Zitate aus dem Oeuf des jungen Gouda. Nicht umsonst gilt Croissants erste Schaffensphase als wichtigste Malzeit seiner Karriere: Offensichtlich bestaunen wir das Tun eines mit besonderem Taleggio gesegneten Künstlers, für den sein Frühstück wurde, was für da Vinci das Abendmahl ist - ein Reifezeugnis, ein Ausrufezeichen, ein bleibender Nachweis vorzeitig erlangter Meisterschaft.

Bleibt die Frage nach dem Wollen Croissants. Wohin mit all den Eindrücken? Was tun mit dem Übermaß, zu viel für ein noch so hungriges Auge, das sich unweigerlich an der Fülle verschlucken muss? So lehrt uns das Übermaß Demut:

Obacht, stelle dich zunächst mit kleinem Teller an, sucht uns der Künstler mahnend zuzuraunen, dieser Käse wird uns noch alle überdauern. Denn auch wenn im Moment der Darstellung die Zeit und der heiße Sommer der südlichen Champagne den prallen Korpus des mächtigen Halblaibes bereits in trägen viskosen Fluss zu versetzen beginnen und er, einem in Kerkerhaft befindlichen Sansculotten nicht ungleich, die Möglichkeit einer Flucht aus den engen Restriktionen des schweren Barockrahmens zumindest hintersinnig zu erwägen scheint: am Ende bleibt er endlos, unverrückbar, und an seinem Reichtum muss sich das Ideal der restlos verschlungenen Portion ihrer eigenen Lächerlichkeit mit offenem Visier stellen. Die Botschaft, wir vernehmen sie überdeutlich: morgen, tapferer Esser, wird es Regen geben.

Jacques-Basil Croissant wäre dieser Tage genau 163,4 Jahre alt geworden. Sein Frühstück bleibt uns als Gruß aus einer Zeit erhalten, die das Verspielte, das Krokette noch zu goutieren wusste. Erweisen wir „Laitage au lever du soleil“ die verdiente Ehre. Zu bestaunen ist es jeden Morgen von 7:00 bis 9:00 Uhr, am Wochenende auch bis 11:00. Ein Narr, wer es verschläft.

(Schreibimpuls: Ein Text, in dem ein Wort konsequent

falsch verwendet und umgedeutet wird.

Alle Rechte liegen beim Urheber

Kontakt: niklas.ehrentreich@gmail.com)

Starke Inspiration zieht dieser Text aus der Rubrik „100 Meisterwerke“ des Radioprogrammes „Stenkelfeld“, sie wird ausdrücklich zum Nachhören empfohlen.