



EXPOSÉ - DIE SUPPEN DER  
KLASSISCHEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE



ROMEO BRODMANN  
Koch, Publizist, Unternehmer

brodmann onion media, [www.onionmedia.ch](http://www.onionmedia.ch), [onion@onionmedia.ch](mailto:onion@onionmedia.ch), +41 76 365 75 61



ROMEO BRODMANN

# Die Suppen der klassischen französischen Küche

# Crowdfunding? Subscription!

Liebe Freunde  
und Suppenliebhaber

Am Anfang stand der einfache Wunsch, die Suppen der klassischen französischen Küche in ihrer ganzen Pracht aufzuarbeiten und in Szene zu setzen. Das ist uns gelungen.

Zusammen mit der geschickten Hand der «Typokünstlerin» Barbara Pastore und dem scharfen Auge der «Bildkünstlerin» Stefanie Koehler konnte das Werk in die Tat umgesetzt werden, nachdem ich selber drei Jahre Freizeit ins Planen, Recherchieren, Denken, Transferieren und Schreiben investiert hatte. Verdankenswerterweise wurde der Inhalt von Thomas Nussbaumer, Eidg. Dipl. Küchenchef / PL, fachlich lektoriert.

Der Inhalt dieses Suppenbuches ist streng nach der Struktur von Escoffiers Guide Culinaire ausgerichtet. Diese hat seit 120 Jahren unbestritten Bestand. Besonders interessant ist dabei der Umstand eines Streites. Anfang des 19. Jahrhunderts debattierte die damalige kulinarische Elite über die Aufnahme der Suppe in das klassische Menu. Die Auseinandersetzung hatte durchwegs auch eine sozialpolitische Komponente. Suppen, und damit auch Breie und Eintöpfe, waren die Ernährunggrundlage der «gemeinen» und einfachen Bevölkerung.

Die Befürworter, allen voran Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière, Jurist, Literat, Gastrosoph, Begründer der Gastronomiekritik, Gründer und Herausgeber des «Almanach des Gourmands» sowie des «Manuel des Amphitrions», bzw. «Handbuch des gastronomischen Anstands», setzten sich durch. Die Suppe fand zwischen dem «hors d'oeuvre froid» und dem «hors d'oeuvre chaud» ihren Platz im Menu der klassischen französischen Küche.

Dieses Buch soll die «alte», kunstvolle Art Suppen zuzubereiten in ein neues Licht stellen, ohne vom Herkömmlichen abzuweichen. Das Tolle daran ist, dass diese «alte» Struktur, bzw. das System, es ermöglicht jede erdenkliche Suppe im zeitgenössischen Kontext herzustellen.

Langer Rede, kurzer Sinn: Jetzt suchen wir Förderinnen, Förderer und damit Geldmittel um das Buch fertig zu stellen: Druckvorstufe, Druck, Bindung, Distribution. Das Buch ist soweit fertig gestellt. Auf nahezu 400 Seiten ist das Werk angewachsen.

Nachdem es Thomas Nussbaumer gelesen und lektoriert hatte, schrieb er: «(...) was für ein gewaltiges Werk (...)!»

Wir haben nun beschlossen, das Buch ohne einen Drittverlag herauszubringen und suchen jetzt nach den Mitteln, um dies tun zu können. Bei Gesamtkosten von rund CHF 100'000.– und einer ersten Mindestauflage von 1000 Exemplaren ergibt sich ein Preis von CHF 100.– pro Buch.

Wir möchten Sie dazu verpflichten, das Buch im Voraus bis zum Herbst 2020 zu bestellen und zu bezahlen. Wenn die 1000 Exemplare beisammen sind, wird das Buch gedruckt. Wird das Buch nicht gedruckt, erhalten Sie das Geld selbstverständlich zurück. Ihre Belohnung dafür, dass Sie das Buch im Voraus bestellen und bezahlen: Sie werden in der 1. Auflage unter der Rubrik «Gönner» namentlich erwähnt. Die Gestaltung dazu finden Sie am Schluss dieses Exposés.

Damit Sie die Katze nicht im Sack kaufen, finden Sie nachfolgend einige Eindrücke, wie das Buch aussehen wird.

**Einzelpersonen:**  
1 Exemplar à CHF 100.–  
(Eintrag: Name, Vorname, Ort, Beruf)

**Firmen:**  
Mind. 10 Exemplare  
à CHF 100.– = CHF 1000.–  
(Eintrag: Firmenname, Fachgebiet, Internetadresse).

Wir freuen uns riesig, wenn Sie mit dabei sind und wir mit Ihrer Hilfe das Buch publizieren können.

Herzlich  
Ihr Romeo Brodmann



# Inhalt

## Die Einteilung

Erläuterungen zur Herkunft der Suppen sowie zur Einteilung in klare und gebundene Suppen und der Logik dahinter. Teil von den Erklärungen sind auch die Gepflogenheiten, wie Suppen serviert und gegessen werden. An dieser Stelle gibt es auch – um das speziell anzumerken und Diskussionen auszuschliessen – eine Erklärung des Autors zu den heiklen Themen «Hai-fisch-flossen» und »Schildkröten«, die im Buch als Rezepte bewusst nicht vorkommen. Diese Produkte sind heutzutage nicht mehr zulässig, obwohl im Fall der Schildkrötensuppe eine starke Verankerung zur klassischen französischen Küche besteht.

## 1. Fonds

Die Suppenfonds bilden die absolute Basis. Ihre Güte bestimmt letztendlich die Qualität des Endproduktes entscheidend. Hierbei stellen sich schon zu Beginn einige wesentliche Fragen: Salzen oder nicht? Entfetten oder nicht? Heiss oder kalt ansetzen? Erklärt werden auch die Begriffsdefinitionen von Bouillon, Fond, Brühe und Kraftbrühe. Rezeptiert sind alle wichtigen Grundlagen von Gemüse-, über Schlachtfleisch bis zu Krustentier- und Fischfonds.

## 2. Kraftbrühen

Die Kraftbrühen gelten als die feinsten Suppen überhaupt. Durch die Klärung werden Suppen wortwörtlich klarer im Sinne von durchscheinend. Sie werden dabei aber auch klarer in Aromen- und Geschmacksstruktur. Und sie werden durch die zusätzlichen «Aromaten» auch kräftiger. Rezeptiert sind Schlachtfleischkraftbrühen, Geflügelkraftbrühen, Wildkraftbrühen, Fischkraftbrühen etc.

## 3. Suppeneinlagen

Hier werden die Suppeneinlagen und Beilagen erklärt und Rezeptiert. Gemüseeinlagen, Eier und Pfannkuchen, Krusten und Krüstchen, Blätterteiggebäck, Farcen, Klösse, Schaumbrote und andere Grundlagen, Profiteroles, Brandteigkrapfen, Windbeutelchen und Backerbsen, royale Eierstiche, Nudeln, Teigwaren, Stärkeeinlagen, Trüffel, Essenzen, Austern, Geflügelprodukte, Chipolata, Saucen, Buttermischungen und andere Grundlagen sowie Bindemittel.

## 4. Ableitung Kraftbrühen

Mit dem Namen einer Suppe werden in den meisten Fällen klar auch die Einlagen oder Beilagen vorgeschrieben und umgekehrt. Dies gilt insbesondere für die Königsdisziplin der Kraftbrühen: von der Petit Marmite (gilt als französisches Suppensymbol und Kraftbrühe, obwohl sie in den Fonds aufgeführt und nicht geklärt wird) bis zur Wildkraftbrühe. Beispiel: Julienne = Kraftbrühe + Gemüsestreifen. Oder Fischkraftbrühe + Tapioka = Nelson. Oder Kraftbrühe + Pfannkuchen = Célestine. Letzterer Fall zeigt sehr schön die Veränderung über die Epochen hinweg. Als Célestine werden heute in Streifen geschnittene Pfannkuchen für die Einlage bezeichnet. Ganz früher wurden die Pfannkuchen als Einlage münzförmig ausgestochen. Escoffier beschichtete einen Pfannkuchen mit getrüffeltem Gänsestopflepüree, drückte einen weiteren Pfannkuchen darauf, «pochierte» das Ganze im Ofen und stach dann Münzen für die Einlage aus. Diese Methode wurde dann nach Escoffiers Tod, vermutlich in Anlehnung an Escoffiers Wohnort, als «Consomé Monte Carlo» bezeichnet. Übrigens wird dafür klassischerweise

nicht eine Rindskraftbrühe wie heute üblich, sondern eine leicht gebundene Geflügelkraftbrühe verwendet.

## 5. Püreesuppen

Im heutigen Kontext heisst Püreesuppe: Aufkochen, mit dem Stabmixer pürieren und servieren. Doch die Püreesuppen sind vielschichtig und warten mit wunderbaren Überraschungen auf. Zu den Püreesuppen gehören auch die klassischen Suppen von Krustentieren, die gemeinhin unter der Bezeichnung Bisques bekannt sind und früher auch Coulis genannt wurden. Und die Püreesuppen aus Wildfleisch und -Geflügel wurden früher ebenfalls als Bisques bezeichnet.

## 6. Rahm- oder Cremesuppen

Hier geht es vor allem um die Bindung und die Zusammensetzung, die sich dreiteilt: In der Regel werden ein Teil Béchamel, ein Teil einer pürierten Zutat und ein Teil Rahm/Sahne verwendet. Alle Rahmsuppen können bei entsprechender Abänderung der Bindung auch als Samtsuppe zubereitet werden.

## 7. Veloutés oder Samtsuppen

Die Veloutés oder Samtsuppen wurden früher auf Deutsch als Schleimsuppen bezeichnet. Für heutige Verhältnisse tönt das etwas unappetitlich. Das sind die Samtsuppen natürlich überhaupt nicht. Die Bindung dieser Art von Suppe setzt sich zusammen aus der Veloutés einer entsprechenden Zutat (z.B. gebundene Geflügelbrühe), dem Püree der Hauptzutat sowie einer Liaison, also mit Rahm/Sahne vermischem Eigelb. Wird die Bindung entsprechend angepasst, kann jede Samtsuppe auch als Cremesuppe zubereitet werden.

## 8. Gebundene Spezialsuppen

Nun, um es etwas einfach und salopp auszudrücken: Die gebundenen Spezialsuppen sind so etwas wie bei dem Rückgrad das Steissbein oder beim Darm der Wurmfortsatz. Übrigbleibsel der Evolution. Die Gründe, weshalb eine Spezialsuppe als eine solche bezeichnet wird, sind nach heutigen Gesichtspunkten kaum mehr nachzuvollziehen. Hinsichtlich der historischen Korrektheit wurden die gebundenen Spezialsuppen als solche beibehalten.

## 9. Gemüsesuppen

Die Gemüsesuppen orientieren sich an der französischen Bauernsuppe Potage Paysanne. Diese gibt der Art, Gemüse blättrig und rhombenförmig zu schneiden, den Namen: «Paysanne». Diese Suppenkategorie hat auch wortwörtlich eine saulustige Komponente: Im heutigen Kontext heisst Gemüsesuppe vorderhand fleischlos. In der klassischen französischen Küche hingegen bezieht sich der Begriff Gemüsesuppe vorderhand auf Schnittarten, Zubereitungsarten etc. Eine Gemüsesuppe der französischen Küche kann also schon mal deftig Fleisch beinhalten und dem Betrachter die Schweinszunge rausstrecken.

## INHALT

## 10. Provenzalische Suppen

Die provenzalischen Suppen sind die grosse Überraschung schlechthin. Wieviel aromatische Substanz aus einem Zweiglein Salbei, 10 Knoblauchzehen, Salz und 2 Liter Wasser entstehen, ist überraschend. Man könnte es so ausdrücken: Die Japaner haben die Dashi, die Franzosen hätten die provenzalische Knoblauchsuppe, wenn sie sie nicht beinahe vergessen hätten. Escoffier wusste wohl, weshalb er diesen Suppen eine eigene Kategorie widmete.

## 11. Nationalsuppen

In diesem Kapitel waren ursprünglich unter der Bezeichnung «ausländische» alle Suppen aufgeführt, die nicht der französischen Küche angehören. Als zentralistischer Staat, in welchem alles in Paris zusammenläuft – Strassen, Eisenbahnen, Handelswege – betrachten die Franzosen ihre Küche als Zentrum des kulinarischen Universums. In diesem Kapitel sind jetzt diejenigen Suppen zusammengetragen und ergänzt, die einen ausgeprägten nationalen Charakter haben. Es ist das grösste Kapitel des Buches. Einige Ergänzungen beinhalten Erweiterungen, wie z.B. die Rumfordsuppe. Es war der US-Amerikaner Benjamin Thompson, seines Zeichens Graf von Rumford im Dienste des Bayerischen Kurfürsten Karl Theodor von der Pfalz, der wortwörtlich einen Einheitsbrei (daher die Bezeichnung) erfinden wollte, der alle gleichermassen sättigt: Soldaten, Gefangene, Arme, Bettler, Arbeitslose, etc. Das Rezept: Wasser, Graupen, getrocknete Erbsen, Salz, abschmecken mit Weissig. Fertig.

## 12. Kaltschalen

Kaltschalen sind die wunderbaren Suppen in heissen Zeiten. Ein einfaches System, mit dem sich alles herstellen lässt: Milchpunsch, Milchkaltschalen, Frucht- und Obstkaltschalen, Bierkaltschalen.

## Anhang

Ergänzende Hinweise  
Lebensmittel-Index  
Bibliographie  
Gönner  
Mitarbeiter

## LAYOUT



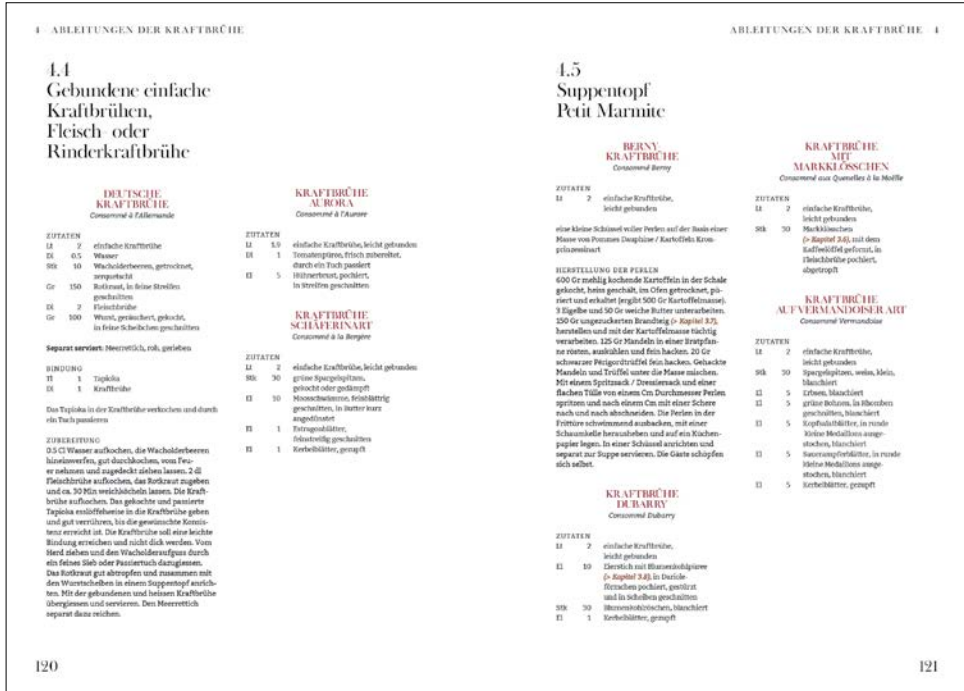
## AUFMACHER

Alle Kapitel sind mit einem doppelseitigen Bild aufgemacht. Das Bildsujet soll einerseits einfach ästhetisch und schön sein, andererseits das Thema spielerisch in Szene setzen.

Zu diesem Bild: Der rote Drachenkopf, als eine der Hauptzutaten der Bouillabaisse, symbolisiert die (französischen) Nationalsuppen. Die Bouillabaisse allerdings, dies sei am Rande bemerkt, wird meist gar nicht unter den Suppen aufgeführt, sondern unter den Fischgerichten.

Die Bezeichnung übrigens bezieht sich auf die Art des Kochens. Aufkochen (bouillier) und bei absinkender Temperatur ziehen lassen (baisse). Im Buch wird selbstverständlich auch zwischen Pariser und Marseiller Art unterschieden.

LAYOUT



REZEPTE

REZEPTE MIT BILD

Die reinen Textseiten sind gestalterisch wohl immer die grösste Herausforderung. Auch hierbei hat Barbara Pastore typographisch ganze Arbeit geleistet.

Sie hat den Steilpass durch die einfache Gliederung der Zutatenauflistung sowie der nach Möglichkeit einfach gehaltenen Zubereitungsbeschreibungen aufgenommen und die Rezepte zu einem typografischen Kunstwerk gemacht, das erst noch sehr leserlich ist.

Die Lesbarkeit war für die Gestaltung dieses Fachbuches natürlich ein zentraler Anspruch, den wir an die Gestaltung stellten. Deshalb haben wir auch eine Schrift mit Serifen gewählt.

Serifen sind diese kleinen, feinen Linien, die einen Buchstaben am Ende, quer zu seiner Grundrichtung, abschliessen. Und diese kleinen Dinge sind wissenschaftlich nachgewiesen die Grundzutat für eine verbesserte Lesbarkeit.

Viele Rezepte wurden auch als Bilder unter strenger Mithilfe des scharfen Auges von Stefanie Koehler eingefangen. Das Buch bzw. die Rezepte erheben an sich keinen kreativen Anspruch, ist es doch im Grunde eine historische Aufwartung.

Eine Ausnahme bilden die Fotos der servierfertigen Suppen. Vom Autor gekocht und angerichtet und zusammen mit der Fotografin in Szene gesetzt, bilden sie einen farbigen Kontrast und ergänzen die Typografie. Die fotografierten Gerichte weichen als Interpretationen hier und da von den Vorlagen ab. Sie sollen dem Betrachter eine Idee geben. Tapiokaperlen übrigens waren früher das, was die «Phasen» der avantgardistischen Küche heute sind. Sie verleihen einem Gericht eine tolle Textur.

LAYOUT



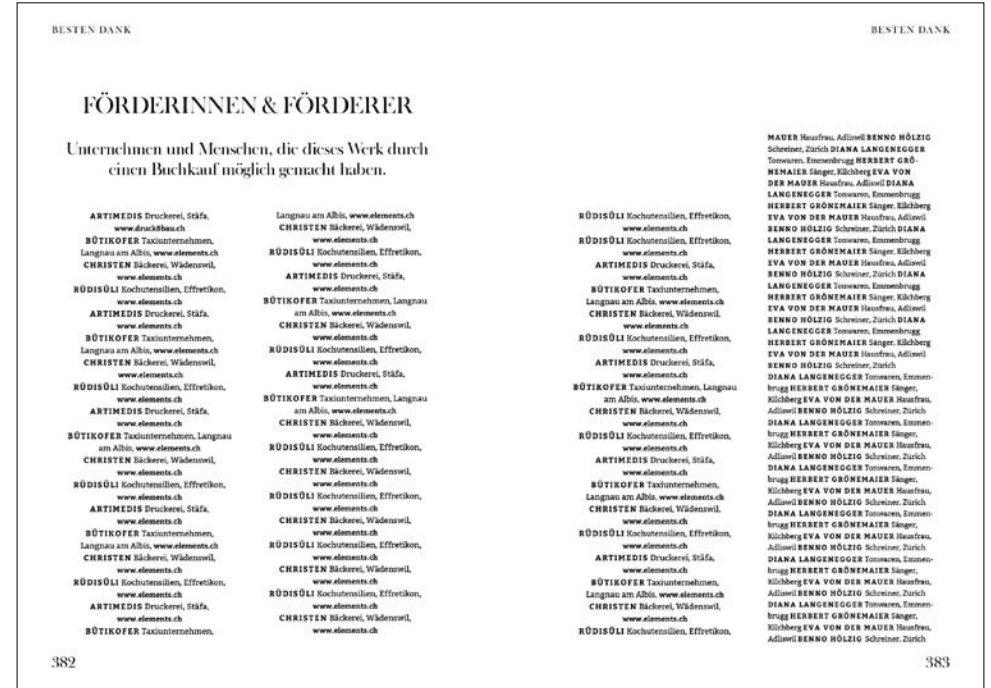
STEPS

In jedem Kapitel sind eine oder mehrere Step-by-Step-Abläufe zu finden. Hierbei war die Idee, Zubereitungsabläufe einzelner Suppen, die speziell für das System eines Kapitels stehen, abzubilden.

Die hier aufgeführte Wildsuppe aus den Püreesuppen ist ein besonders schönes Prachtsexemplar. Nicht zuletzt auch, weil diese Suppe etwas heute vollständig Verlorenes aufzeigt: Das Durchkochen, Pürieren und durch ein Sieb Streichen von Fleisch. Das gibt der Suppe einen unvergleichlichen Charakter. Und nebenbei bemerkt ist auch die alte Bezeichnung für diese Art der Suppen speziell. Sie wurde, wie die Püreesuppen von Schalen und Krustentieren, als Bisques bezeichnet, also in diesem Fall Bisque de Gibier.

FÖRDERBEITRÄGE

Das erhalten Sie, wenn Sie das Buch bis zum Herbst bestellen und bezahlen – einen Eintrag unter der Rubrik «Förderinnen & Förderer» im hinteren Teil des Buches in der ersten Auflage.



Unser Ziel sind 1000 vorverkaufte Exemplare, um das Buch drucken zu können. Wird das Buch nicht gedruckt, erhalten Sie das Geld selbstverständlich zurück.

**Einzelpersonen:** 1 Exemplar à CHF 100.– (Eintrag: Name, Vorname, Ort, Beruf)

**Firmen:** Mind. 10 Exemplare à CHF 100.– = CHF 1000.– (Eintrag: Firmenname, Fachgebiet, Internetadresse)

Sie möchten das Buch als Firmengeschenk verwenden?

Falls Sie eine grössere Menge ab 100 Exemplaren vorbestellen und bezahlen, sind wir in der Lage, am Anfang des Buches in der Höhe der von Ihnen bestellten Auflage eine Seite zu personalisieren. Es besteht auch die einmalige Möglichkeit, als einer Bestellmenge von 500 Exemplaren, als Mitherausgeber\*in aufzutreten.

**Bestellungen:** an onion@onionmedia.ch mit Rechnungsadresse und den Daten für den Eintrag: Name, Vorname, Ort, Beruf. Sie erhalten dann umgehend die Rechnung als PDF per Email. Der Preis versteht sich selbstverständlich inkl. gesetzlicher MwSt.



## AUTOR

## ROMEO BRODMANN



Romeo Brodmann kam 1967 bei Basel zur Welt. Im katholischen Wallfahrtsort Mariastein an der schweizerisch-französischen Grenze absolvierte er ab 1983 die Kochlehre. Zu den Obliegenheiten der Lehrlinge gehörten das Holzhacken und das Kohleschaukeln, denn gekocht wurde auf einem Holzherd. Nach seiner Ausbildung sammelte Brodmann ab 1986 als junger Koch Berufserfahrung und tätigte zwischen seinen Anstellungen ausgedehnte Reisen durch Mittelamerika, Südostasien und Osteuro-

pa. Seinen Militärdienst in der Schweizer Armee beendete er als Oberleutnant. 1992 schloss Brodmann die Hotelfachschule in Zürich ab. Weil der nunmehr Eidgenössisch Diplomierte Restaurateur und Hotelier HF im Zuge der Wirtschaftskrise nicht in Anzug und Krawatte Arbeitslosengelder beziehen wollte, trat er beim legendären Hans Berchtold im Bahnhofbuffet Basel eine Stelle als Kellerbursche an und arbeitete sich dann innert zweier Jahre zum F&B-Manager hoch. 1995, inzwischen verheiratet und Vater einer Tochter, wurde Romeo Brodmann im Verlag Salz&Pfeffer in Zürich verantwortlicher Product Manager eines Fachmagazins. Fünf Jahre später übernahm er bei der Freddy Burger Gastro Management AG die Leitung der Abteilung Marketing&Kommunikation. 2001 verstarb der Gründer und Leiter der Edition Salz&Pfeffer, Daniel E. Egli, und Romeo Brodmann kehrte zurück als Geschäftsführer des Verlages und Chefredaktor des Magazins Cigar. 2007 bis 2016 war er Direktionsmitglied bei GastroSuisse und daselbst Leiter der Verlage, Chefredaktor der Wochenzeitung GastroJournal

sowie Buchautor. Er publizierte bereits die Bücher «Die Saucen der Französischen Küche nach Escoffier» sowie das Fachbuch «Arbeiten am Tisch - die hohe Kunst des Flambierens, Tranchierens, Filetierens und Servierens.» Brodmann verlegt mit seiner Agentur brodmann onion media das digitale Fachmedium Das Pauli Magazin. Der passionierte Geniesser, Zigarrenraucher und Koch lebt und arbeitet in Zürich und Eglisau. Seinen Leimentaler Dialekt hat er sich genauso bewahren können, wie seine Erinnerung an den Holzherd seines Lehrmeister René Riss in Mariastein und an andere Ursprünge jeder modernen Küche.

## MACHER

**Autor**

Romeo Brodmann  
www.onionmedia.ch

**Fotografie**

Stefanie Koehler  
www.stefaniekoehler.ch

**Grafik**

Barbara Pastore  
www.barbarapastore.ch

**Korrektorat**

Maja Pesic  
www.stierundbergen.ch

**Fachlektorat**

Thomas Nussbaumer  
Eidg. Dipl. Küchenchef / PL

## TECHNISCHE DETAILS

**Format**

A4 - 210 x 297 mm

**Umfang**

ca. 400 Seiten

**Machart**

Hardcover, klebegebunden

**Auflage**

mindestens 1000 Exemplare

**Distribution**

offen

**Verkaufspreis**

CHF 100.–

ROMEO BRODMANN

Koch, Publizist, Unternehmer

brodmann onion media, www.onionmedia.ch, onion@onionmedia.ch, +41 76 365 75 61