

DAVID HÖNER

KÖCHE, HÖRT DIE SIGNALE



EIN
KULINARISCHES
MANIFEST

WESTEND

Inhalt

Auftakt

— 7 —

1

Gastronomen und Gastgeber

— 13 —

2

Kochen als Menschenrecht

— 21 —

3

Vom Rohen zum Gekochten

— 31 —

4

Handwerk hat goldenen Boden

— 45 —

5

Kultur und Identität

— 75 —

6

Gast und Gastgeber

— 93 —

7

Ausbildung

— 109 —

8

Wirtschaft und Wirtschaft

— 129 —

9

Sinnliches

— 151 —

10

Das gute Leben

— 161 —

Mit Beiträgen von Doris Dörrie, Eckart Witzigmann,
Maria Groß, Sandra Knecht, Birgit Reitbauer,
Romana Echensperger, Robert Mangold und Franz Keller





Auftakt

Ein Gespenst geht um in der Welt. Das Gespenst der Entfremdung von uns selbst.

Wie konnte es so weit kommen, dass die elementarsten Bedürfnisse des Menschen hinter fast undurchsichtigen Schleiern verborgen sind? Der Blick auf das Wesentliche ist verstellt, überliefertes Wissen vernebelt, einfachste Fertigkeiten sind verloren. Es soll Kinder geben, die eine simple Schuhbandschleife, den Kreuzknoten, mit dem man Schuhe bindet, nicht mehr beherrschen, die noch nie eine Kartoffel gekocht haben, geschweige denn einen Kartoffelacker von einem Zwiebelfeld unterscheiden können. Der urbane Mensch erkennt einen reifen Apfel nicht mehr am Geruch, weiß kaum, dass Käse aus Milch hergestellt wird und wie viele Eier ein Huhn in einer Woche legen kann. Huhn oder Hase? Kohlrabi oder Karotte? Was ist was?

Die Natur erscheint dem vermeintlich auf der Höhe des Zeitgeistes fliegenden Hipster als dreidimensionales Schaubild, das er bespaziert. Bewundernswert und faszinierend. Doch die reale Funktionalität dieser planetaren Schöpfung, das Bewusstsein, dass wir dafür eine Verantwortung tragen, ist kaum vorhanden. Unrealistische Bilder geistern durch das digitale Weltbild der verlorenen Seelen, die, ohne es zu merken, in einem wirren Zickzack durch das Labyrinth von falschen und wahren Informationen stolpern. Sie streben Zielen zu, die längst nicht mehr eigenem Denken entsprungen sind, sondern von überaus geschickten Verführern, einfacher noch: von raffinierten Ver-

käufern entworfen werden. Nicht das Wohl des Bauches, nicht die Zufriedenheit des Gemütes und nicht die Freude an der Gemeinschaft stehen im Vordergrund der kommerziellen Offerten. Immer schneller verwirbeln sich die Angebote, Notwendiges und Nutzloses sind nicht mehr zu unterscheiden. Was gestern neu und faszinierend in den Konsumtempeln auftauchte, verliert schon bald seinen Glanz. Das ständige Verlangen nach mehr produziert die Gier, die eine unheilvolle Allianz mit künstlichen Wünschen, synthetischem Verlangen und unerfüllten Sehnsüchten eingeht. Sämtliche Medien stimmen ein in den lärmigen Chor, der noch mehr Katzengold auf Kauderwelsch anpreist. Es ist schwierig, fast unmöglich geworden, die Spreu vom Weizen zu trennen. Im Kokon einer Scheinwelt, die sich uns als eigentliches Habitat unseres Selbst präsentiert, verliert sich der Mensch. Er transformiert zum Homo consumens, der Galaxien bewohnt, die nicht bewohnbar sind und schon gar nicht real existieren. Ernten, ohne zu säen, ist hier die Regel.

Dieses Ungleichgewicht zwischen Produktion und Konsum setzt eine Klassengesellschaft voraus. Hinter klangvollen Namen verbergen sich Produzenten, die sich dem Konsumenten nicht als Personen, sondern großflächig als Firma, als Konzern präsentieren. Während der Prolet sein Industriebrot im Supermarktregal, einplastifiziert und lange haltbar, erwirbt, schlendert der Hedonist durch die Holzofenbäckereien der Fußgängerzonen. Eine Biodinkelbrezel, ein organisches, naturbelassenes Roggenbrot, ein Apfelstrudel mit garantiert ungespritzten Früchten: alles da. Es war schon immer etwas teurer, einen exklusiven Geschmack zu haben. Doch wie in einem Bienenvolk die Drohnen im Herbst von den fleißigen Arbeiterinnen hinaus in den Tod gejagt werden, so besteht ständig die Gefahr, dass sich die urbanen menschlichen Drohnen eines

Tages als überflüssig erweisen und ihre Existenzberechtigung verspielt haben. Was soll es für Gründe geben für die Bauern, Arbeiter und Angestellten, den mit Luxus gestopften Lebensstil der selbsternannten Eliten weiter zu ermöglichen, wenn es dereinst zum Drohnendonnerwetter kommt? Der ungebremsste Egoismus der westlichen Zivilisation ist nur aufrechtzuerhalten, indem man den indischen oder afrikanischen Bauern den Zugang zu ähnlichem Tun nachhaltig verwehrt. Dabei wird die »westliche Werteskala« immer unkenntlicher. Während Abertausende Hektar gesunder Landschaften, Weiden, Wälder, Gewässer dank einer »überlegenen« Technologie geradezu selbstmörderisch zugrunde gewirtschaftet werden, regt sich der Widerstand gegen diese Machenschaften. Nicht nur bei den zahlreichen ausgebeuteten Völkern, wo ein klares Bewusstsein für die eigene Situation spürbar wächst, es gibt auch in den Reihen der modernen Zivilgesellschaften Stimmen, die das bedrohliche Menetekel erkannt haben. Zwar ist es nicht einfach, die falschen von den richtigen Männern zu unterscheiden, doch dass etwas getan werden muss, um dem andauernden Wachstum Zügel anzulegen, ist heute lebensnotwendig geworden. Hoffnung auf eine bessere Welt, in der sich das Gesetz der ständigen Gewinnmaximierung als der Popanz, der er ist, entlarvt, ist durchaus vorhanden. Auch ist der technologische Fortschritt im Informationszeitalter nicht einfach des Teufels. Wissen ist ein Völker verbindendes Element, das allen zugänglich ist. Und vereint sind wir stark.

Dafür oder dagegen zu sein, ist das Eine, Falsches vom Echten zu unterscheiden, das Andere. Um dies zu leisten, braucht es einen Blickwinkel, der, einfach und verständlich, eine gemeinsame Ausdrucksweise, ein gemeinsames Verständnis fördert. Der kleinste gemeinsame Nenner ist dem Frieden zuträg-

lich. Die Entwicklung guten Lebens darf nicht über sich ständig erweiterndes Wachstum definiert werden. Eine bedingt wissenschaftliche, dafür an unseren wirklichen Bedürfnissen orientierte evolutionäre, metaphysische und spirituelle Betrachtung kann Türen öffnen.

Man hört immer wieder, dass eine Entscheidung aus dem Bauch heraus getroffen wurde. Soll heißen: auf den Bauch gehört wurde! Nicht bloß Fakten, das Gefühl, die Intuition sollen mitbestimmen. Wenn auch Bauchentscheidungen als wenig seriös gelten, so sind sie es doch, die bei zahlreichen, ja sogar bei den meisten Entscheidungsfindungen eine zentrale Rolle spielen und unserem Denken und Handeln die Richtung weisen. So kommen wir zur Gastronomie. Das Wort Gastronomie, so ein heutiges Lexikon, lässt sich auf die eigentliche Bedeutung »Magenkunde« (altgriechisch: *gastronomía*) zurückführen. »Gastronomía« wiederum setzt sich zusammen aus »gastor, gastrós« (deutsch: »Bauch, Magen«) und der Wortendung – »nomia« (»Fachgebiet«). Ursprünglich wurde es entlehnt aus »Gastrología« (der Lehre von der Pflege des Bauches).

Es geht also um die Lehre von der Pflege des Bauches! Damit eng verknüpft ist die Kulinarik, die Kochkunst. Einfacher gesagt: Es geht um Essen und Trinken.

Wie gehen wir heute – ganz real – mit unserem Bauch um? Darauf richtet sich der Blickwinkel des kulinarischen Manifests. Der Blick auf die wahrscheinlich elementarste Tätigkeit jedes Erdenbewohners. Ein Blick auf den Status quo.

Ich bin selbst Koch von Beruf. Ich habe mich ausführlich mit der Zubereitung von Essen beschäftigt. Doch das heißt nicht, dass ich ein irgendwie geartetes Monopol habe. Kochen ist eine Tätigkeit, die von jedermann und jederfrau ausgeübt wird, und

gehört zum Alltag. Wirklich? Gibt es hinter Küchenschränken und Kochtöpfen vielleicht mehr zu entdecken? Ich bin nicht der Einzige, der davon überzeugt ist. Den Faden einmal aufzunehmen und ihm ohne Scheuklappen zu folgen, führt durch geradezu unendliche, längst erforschte und doch wieder vergessene Gebiete. Von den Höhen der Berge über weite Ebenen zu Meeren, durch Wüsten und Küchen. Die kulinarischen Fertigkeiten sind der Spiegel der Gesellschaft. Ob öffentlich oder in den Familien. Ob karg oder üppig. Von der mit Steinen umgebenen Feuerstelle hin zur Mikrowelle. Kochen ist Handwerk, Identität, Erinnerung und Sinnlichkeit.



© Copyright
Westend Verlag
Frankfurt am Main



GASTRO NOMEN UND GAST GEBER



1

Der Satz »Essen und Trinken ist nicht alles, aber ohne Essen und Trinken ist alles nichts«, lehnt sich an Willy Brandts berühmtes Bonmot an: »Frieden ist nicht alles, aber ohne Frieden ist alles nichts.« Traurig ist, dass dieser wuchtige Satz in den Köpfen derjenigen, die uns und unser Leben dirigieren, in den Köpfen der Politiker, der Gewerkschaftler, der Philosophen, der Lehrer und Professoren sowie der staatlichen Verwaltung nur eine untergeordnete Rolle spielt. Was dazu führt, dass eine Tatsache kaum je umfassend bedacht wird: dass nämlich die Gastronomie der größte Arbeitgeber der Welt ist. Trotz täglicher, ja fast stündlicher Kontakte mit den Dingen, die uns mit Bezug auf die Gastronomie begegnen, nehmen wir nur einen schwachen Abklatsch dessen wahr, was uns buchstäblich am Leben erhält. Mit Ignoranz verzichten wir darauf zu begreifen, was uns bei Fahrten über Land oder auf dem Arbeitsweg durch die Stadt ständig begleitet. Seien es die Bauernhöfe mit ihren Tieren, die Obstplantagen, Weinberge, die Getreide- und Gemüsesfelder – unsere Sinne sind mit anderen Dingen beschäftigt. In der Stadt sind uns die kleinen und großen Geschäfte, vom Supermarkt bis zum Tante-Emma-Laden, die Restaurants, die Bäckereien, Metzgereien, Molkereien, Weinhandlungen höchstens ein paar banale Gedanken wert. Täglich nehmen wir unsere Mahlzeiten ein, allerdings ohne dem Vorgang allzu viel Beachtung zu schenken. In einer Welt, in der das Sprichwort »Zeit ist Geld« die Zwangsjacke beschreibt, in der wir stecken, sind die zivilisatorischen Werte, von denen jeder gerne spricht, nicht in den Äckern, Ställen oder Kochtöpfen zu Hause. Zeit ist zu kostbar geworden, um sie mit Kauen und Schlucken zu vertrödeln, schon gar nicht mit langwierigen Arbeiten auf dem Feld oder in der Küche. Handwerkliche Berufe wie Koch, Kellner, Bauer, Metzger, Fischer, Bäcker, Käser und Müller genießen in

den gesellschaftlichen Rangordnungen kein besonders hohes Ansehen.

Lebensmitteltechnologe, Ernährungswissenschaftler, Agraringenieure sind sich allerdings nicht zu schade, ihre theoretischen Kenntnisse ungefragt und von praktischem Tun unbeleckt in allerlei Foren und mittels großmäuliger Publikationen unters Volk zu bringen. Ihre größte Bedeutung haben sie in gefährlicher Weise in der industriellen Nahrungsmittelproduktion erlangt. Einer, der noch nie ein Huhn gerupft hat, kann mit Massenprodukten, die den Geschmack und das Handwerk beleidigen, zum dauerhaften und gut geölten Wirtschaftswachstum beitragen. »Kentucky Fried Chicken« ist so ein multinationales Unglück.

Dennoch gehören auch diese Funktionäre, die sich weltweit mit der Entwicklung von Massenware zur Ernährung beschäftigen, zu der unendlichen Heerschar von Menschen, die sich mit Essen und Trinken, mit Gastronomie also, ihren Lebensunterhalt verdienen. Es gibt daher eine direkte Verbindung zwischen der bäuerlichen Großmutter, die für den Wintervorrat Zwetschgen einweckt, und dem jungdynamischen Wissenschaftler im weißen Kittel, der aus minderwertigen und natürlich billigen Zutaten einen Schokoriegel elaboriert. Eine »süße Versuchung«, die in der Herstellung wenig kostet, aber mit dem richtigen Marketing allerhand einbringt. Auch der Designer, der die Verpackung kurzweilig gestaltet, und der Texter, der den packenden Slogan: »Mars bringt verbrauchte Energie sofort zurück!«, erfunden hat, gehören zur Liga der Gastronomen. Weil sie sich mit einem Nahrungsmittel und dessen Verkauf beschäftigen. Und davon leben.

Den Vorwurf, ich würde hier den Rahmen viel zu weit spannen, anerkenne ich nicht – denn auch ein Lokomotivführer kann