

Toller Hecht am Herd

Die neue Welt des Kochens kokettiert mit alten Rollen: Vati träumt nach Dienstschluss von der Bärenjagd, Mutti sehnt sich nach dem Glück im Grünen • *Katja Mutschelknaus*



Vorspiel auf dem Theater des Kochens: Italienisches Vorspeisenbuffet. Den Vorhang schließt erst der Pâtissier

Es gab eine Zeit, da waren Frauen hart im Nehmen. Sie hatten Arme, dick wie Lämmerschlegel, und Hände, fleischig wie Koteletts. Sie griffen zur Feuerzange, schürten die Glut, hievten Kessel über Kohlen und schlugen den Teig aus Hefe und Mehl mit dem Kochlöffel auf. Das bürgerliche Zeitalter brachte Heerscharen solcher Faktoten hervor. Sie dienten als Köchinnen in den Haushalten der Herrschaft und schmissen Dinern für zwölf und mehr Personen – ohne Rührgerät, Thermomix, Brühwürfel oder Backpulver. Diese Frauen standen in der Küche ihren Mann. Sie rösteten halbe Kalbsköpfe überm Feuer an und warfen sie anschließend zu den Rüben in den Topf, auf dass die Suppe wohl-schmeckend werde. Sie hackten lebenden Schildkröten die Köpfe ab und brachten sie aus ihrem Panzer – Schildkrötensuppe war im 19. Jahrhundert der letzte Schrei. Fleischköchinnen wurden auf dem Dienstbotenmarkt gehandelt wie Perlen. Für diese zupackenden Weibspersonen damals war klar: Kochen ist ein schmutziges Geschäft. Supermärkte mit blutleer schutzverpackten Fleischportionen gab es nicht. Die Kochbuchautorin Hannah Glasse pflegte in ihrem Bestseller von 1747 („The Art of Cookery Made Plain and Easy“) den Rat zu geben: „Fang erst mal den Hasen.“ Wie ihm das Fell über die Ohren zu ziehen sei, brauchte sie nicht zu erklären. Das hatten ihre Leserinnen intus.

Zweieinhalb Jahrhunderte später, im Zeitalter der Emanzipation, haben Frauen am heimischen Herd nicht viel zu melden. Glaub man der Zeitschrift „Beef!“ drängt es die Männlichkeit, das häusliche Terrain der Küche für sich zu besetzen. Augenscheinlich nach dem Genuss von zuviel Fastfood: Dort tritt das Tierische mehrheit-

lich als Happa-Happa-Nugget in Erscheinung, und so ist dem Manne in Sachen Fleischlichkeit inzwischen wohl die Street Credibility zu sehr abhanden gekommen. Er möchte sich als Hecht am Herd fühlen und träumt davon, sein Essen selber zu erlegen. Deshalb geht Vati jetzt in seiner Freizeit beim Metzger auf die Pirsch. „Beef!“ hilft ihm, dabei die richtigen Fragen zu stellen. In der ersten Ausgabe 2011 fragen die Macher des Hamburger Männermagazins: „Wie schmeckt eigentlich Bär?“

Die Marketingstrategen nehmen ihre Zielgruppe messerscharf ins Visier. Sie haben das Jagdrevier der gerontologisch sich etwas ausdünnenden Playboy-Gemeinde weiter gefasst und blasen nun thematisch, wenn nicht zu Bunny-, so doch immerhin zur Elchzeit. Themen und Styling setzen prähistorische Stammeskulturfantasien wie aus dem Indiana-Jones-Drehbuch in Szene: lodern Feuerstellen, waidwund aufgebahrtes Opferwild, Straußeneier, groß wie die Backenzähne eines Mammutbabys. Sprachlich markiert das Heft nicht ungerne den Macker. Sätze, die mit Punkt enden, scheinen in dem Karnivoren-Kosmos etwas für Weicheier zu sein. Man bevorzugt das Ausrufezeichen. „Dir brech ich die Beine!“, lautet etwa der Schlachtruf für ein Rezept für Taschenkrebsalat. Bei so viel Aplomb darf auch die Bildsprache nicht schlappmachen. Sie zeigt in der Strecke „Kleine Haie“ angeknabberte Forellen und Karpfen, nackt bis auf die Gräten. In dieser Welt der Panzerknacker muss die Einrichtung der Kultstätte Küche selbstredend eine Herausforderung darstellen. Ihre Konstruktion sollte dem Ideal der jungfräulich edelstahlglänzenden Maschinenhalle entsprechen, in welcher der Mann als Chefmaschinist über die Schalthelme regiert. In einer aktuellen Beef-Homestory schwärmt der IT-Spezialist Dieter von seiner neuen Freizeitflamme: Seine eben installierte Küche sei „jung und perfekt gebaut“.

Seit nunmehr 5000 Jahren besetzen männliche Köche das Monopol der repräsentativen Küche. Nahrungshistoriker und Kulturanthropologen halten es inzwischen für ausgemacht, dass männliche Köche gemeinhin überall dort im Rampenlicht standen und stehen, wo das Kochen über seinen alltäglichen Sättigungszweck hinaus mit symbolischen und kultisch-zeremoniellen Inhalten aufgeladen wird. Die Küche der altorientalischen Tempelpriester und der ersten städtischen Burganlagen, die Kochkunst bei Militär und Adel, absolutistischem Prunkgelage und fürstlichen Empfängen, in Restaurants und Grandhotels war und blieb die längste Zeit eine Männerdomäne. Aus dieser kulturanthropologischen Perspektive heraus lassen sich die Kochshows im Fernsehen als eine zeitgenössische Variante der zeremoniellen Rituale einstiger Schamanenkulturen oder barocker Schauessen interpretieren. Je mehr Status und Deutungshoheit einem Fernsehkoch zugeschrieben werden, desto wirkungsmächtiger sein Unterhaltungs- und Verehrungspotenzial.

Gut möglich, dass die aufkeimende Lust des deutschen Mannes am häuslichen Kochen nicht unwesentlich vom Erfolg der Fernsehkochshows beflügelt wird. Der Mann am heimischen Herd wirkt mit einem Male attraktiv, weil seine professionellen Kollegen eine Kulturtechnik mit Prestige aufladen, die ursprünglich als eher langweilige Hausfrauensache galt: das Kochen im Privaten.

Frauenkochen war seit je eingebunden in den Kreislauf häuslicher Ökonomie. Frauen nehmen Kochen als Hausarbeit wahr. Es gehört für sie dazu – wie Einkaufen und Abspülen, Staubwischen, Bügeln, Feudeln und Wäschewaschen. Die Zuschreibung, Frauenkochen sei Alltag, Männerkochen Freizeitspaß, kommt nach wie vor nicht so recht aus der Mode. Mit dem Kochen als täglicher Pflicht mag sich der moderne

Mann nicht unbedingt identifizieren. Dieses „sexistische Theater des Essens“ ist den Autoren Eva Gritzmann und Denis Scheck Anlass, in ihrem Buch „Sie & Er“ dem kleinen Unterschied beim Essen und Trinken nachzuspüren. Auf der Suche nach möglichen Geschmacksunterschieden bei Frauen und Männern flogen sie um die halbe Welt, sprachen mit berühmten und weniger berühmten Experten. Und dachten sich Geschmacksexperimente aus. Etwa der Art: Man solle vier Arten von Carpaccio zubereiten, sie nacheinander probieren und darüber nachdenken, wie lange man noch Fleischesser bleiben wolle. Ähnlich boulevardesk muten die Berichte über die Ausländerfahrungen der Autoren an. Wir lesen, dass sich die Warteschlangen auf den Flughäfen der Welt gleichen. Dass dies den Autor Scheck wurme, die Autorin Gritzmann nicht. Dass Donna Leons Mutter keine gute Köchin gewesen sei. Dass die Autoren in Hongkong keine Lust auf Chilibrühe, aber Sehnsucht nach ihrem Lieblingsitaliener hatten. Kurzum: „Sie & Er“ streicht um ein großes Thema herum – genüsslich, aber in weiten Bögen. Über lange Strecken kommt das Buch nicht über ein gepflegtes Befinden und Meinen hinaus und widmet sich mit lustvoller Eitelkeit den persönlichen Gemütszuständen seiner Verfasser. Im ersten Kapitel klären sie ihre Leser auf, ihr Buch verfolge den Zweck, Fragen zu stellen, diese könnten jedoch „nicht eindeutig“ beantwortet werden.

Ob Frauen andere Geschmacksnerven haben als Männer, mag, wie Scheck und Gritzmann referieren, für Werbepsychologen und Mediziner von Relevanz sein. Frauen hingegen, und zwar mehrheitlich solche, die einen Partner, Kinder, einen Job und einen Haushalt zu verantworten haben, interessieren sich eher dafür, weshalb Frauen anders kochen

als Männer – nämlich in der Regel unter Zeitdruck. Die weibliche Dauerzerrissenheit durch die als Emanzipation euphemisierte Dreifachbelastung ist eine Goldgrube für Ratgeberfabrikanten. En vogue ist es, der ausgebrannten Damenwelt die Küche als Meditationsoase nahe-zubringen. Das Buch „Food for the Soul“ taucht die Welt des Kochens in frühlingshaftes Pastell und die Gerichte in ein sanftes Licht. Eine Portion Randunschärfe in der Tradition Hamilton’scher Bilitis-Ästhetik hebt das Gekochte in den Grenzbereich des Märchenhaft-Träumerischen. Tischlein-deck-dich-Sehnsüchte: Ach, würde das Essen sich doch von alleine kochen! In „Food for the Soul“ springen Mädchenfrauen in weißen Kleidern über Bullerbüwiesen. Zwischen den Rezepten sind Spruchweisheiten eingestreut: „Mache das, was dein Herz höher schlagen lässt.“

Im 19. Jahrhundert hat man die Fluchtfantasien aus dem Alltag der Kartoffelschalen, Würmer im Blumenkohl und anderer lästiger Küchenabfälle als Spruchweisheiten auf Küchentücher gestickt. Die Lore-Romantik des 21. Jahrhunderts scheint ebenfalls auf Defizite zu reagieren. Wie stand bei „Beef!“ in der vorletzten Ausgabe zu lesen? „Gehetzte Mütter und andere Nebenbeikocher“ habe man nicht im Visier. Vielleicht dauert es noch, bis im sexistischen Theater des Kochens der letzte Vorhang fällt.

Eva Gritzmann und Denis Scheck:

Sie & Er.
Der kleine Unterschied beim Essen und Trinken. Bloomsbury, Berlin. 287 S., 18 €.

Anna de Leeuw, Marianne Luning und Barbara van Stek:

Food for the Soul.
Genießen mit allen Sinnen. Hölker, Münster. 232 S., 24,95 €.

Himmelsbrot mit Erdnüssen

Zum Dessert serviert Pâtissier Matthias Ludwigs Süßkartoffeln und Manna aus den Tropen • *Matthias Heine*

Irgendwo in Anthony Bourdains „Geständnissen eines Küchenchefs“ steht, dass Pâtissiers unter Köchen einen ähnlich bizarren Ruf haben wie die Orthopäden unter den Ärzten: Sie gelten als kommunikationsgestörte, egomanische Außenseiter. Nun weiß ohnehin jeder, dass den häufig ein wenig auf Krawall gebürsteten „Geständnissen“ Bourdains kaum zu trauen ist. Und spätestens wenn man das jugenhafte Gesicht von Matthias Ludwigs gesehen hat, ist man geneigt, alle Schauer-märchen über soziopathische Pâtissiers als Gräuelpapierpropaganda nippischer Gemüseköche, Schnitzelklopfer und Suppenkasper abzutun.

Ludwigs, der 2009 vom Gault Millau zum „Pâtissier des Jahres“ gekürt wurde, offeriert in seinem Buch aber auch vor allem Rezepte, die so raffiniertes kulinarisches Hightech sind, dass ihre Herstellung vermutlich kaum Raum für exzentrisches Gehabe lassen. Im Gegensatz zu sei-

nem bodenständigeren Werk „Törtchen, Törtchen“ (vgs, Köln. 124 S., 12,95 €) ist „Ludwigs Pâtisserie“ sowohl vom Preis als auch vom Anspruch eher etwas für Profis, die noch dazulernen wollen, oder für Laien, die genug Muße und Ehrgeiz haben, um auch einmal ein paar Stunden allein auf die fachmännische Zubereitung eines Desserts zu verwenden.

Diese Klientel wird dann von Ludwigs in seiner als Grundlagenhandbuch mit vielen Rezeptbeispielen (und Fotos von Jo Kirchherr) angelegten Dessert-Bibel damit belohnt, dass er ihnen Zubereitungstipps (der Meister nennt es lieber „Inspirationen“) für fast alles außer Fleisch gibt. Klassischen Dessertzutaten wie Rhabarber, Maronen oder Feigen gewinnt er neue unbekannte Varianten ab. Und er macht Lust auf manche Zutaten, über deren Desserttauglichkeit Otto Normalkoch vermutlich noch nie nachgedacht hat. Süßkartoffeln und Estragon gehören bisher nicht

zu den Ingredienzien, die in der Alltagsküche mit „Nachtisch“ (bestimmt hassen alle Pâtissiers dieses profane Wort) in Verbindung gebracht werden.

Das gilt erst recht für Manna, das nichts mit dem „Himmelsbrot“ zu tun hat, das in der Bibel vom Himmel fällt und den Israeliten in der Wüste das Überleben sichert. Vielmehr handelt es sich um Früchte, die im tropischen Raum an Kassibäumen wachsen und nach Europa hauptsächlich aus Indonesien importiert werden. Die Früchte werden ausgekocht, der intensiv schmeckende Saft kann dann Grundlage verschiedener Desserts sein. Ludwigs kombiniert Manna besonders gern mit Erdnüssen, Johannisbeeren und weißer Schokolade. Und er ist ehrlich genug, zumindest im Kleingedruckten darauf hinzuweisen, dass das tropische Manna, im Übermaß genossen, schon mal abführend wirken kann.

Wem das zu sehr nach abgehobenem Regie-

Theater in der Küche klingt, der kann seine Klassiker bei einer traditionellen Kombination wie Rhabarbergout mit Grießflammerie wiedererkennen. Selbstverständlich pimpt Ludwigs auch dieses scheinbar urdeutsche Dessert noch mit einer Portion Exotismus auf. Er verwendet anstelle der erwartbaren Vanille Pandan. Diese Blätter stammen aus Südostasien oder Südin-dien, was zumindest Amateurköche in der Provinz vor gewisse Beschaffungsprobleme stellen dürfte. In Großstädten müssten sie wohl am ehesten in Asia-Läden zu bekommen sein, denn in der Thai-Küche sind sie Bestandteil vieler Süßspeisen. Man kann sie aber auch in Kilo-Paketen im Internet bestellen – und hoffen, dass kein allzu fantasievoller Rauschgiftfahnder Ihre Post kontrolliert.

Weniger riskant sind unter diesem Gesichtspunkt Quitten. Dieses lange völlig aus der Mode gekommene Frucht ist – ähnlich wie Bärlauch,

Schwarzwurzel oder Topinambur – neuerdings bei den Menschen zwischen Emden und Zittau geradezu wieder zu einem Statussymbol geworden, mit dem der sensible Amateurkoch kultivierte Bildung in gastrosophischen Belangen, erdverbundene Männlichkeit und nachhaltiges Bewusstsein für den Schutz bedrohter Arten ausdrücken kann – also alles, was Männer brauchen, um Frauen ins Bett zu kochen. Und falls das noch nicht reicht: In Ludwigs’ Rezepten wird die sehr süße Quitte gerne mit der japanischen Yuzu-Zitrone kombiniert – das müsste doch auch Frauen überzeugen, die Sushi für den Inbegriff toller Küche halten (und die damit genauso ignorant sind wie Männer, die nur Currywurst mit Pommes essen).

Matthias Ludwigs:
Ludwigs Pâtisserie.
Matthias, Stuttgart. 360 S., 69 €.