

AUF DEN PUNKT

ZEICHNEN UND KOCHEN

Zwar sind die meisten Künstlerinnen, die hier ihre Lieblingsrezepte preisgeben, in Deutschland nicht wirklich bekannt. Das aber soll dem appetitlich gestalteten Band „Arte in Cucina“ nicht angekreidet werden, der aus dem Niederländischen stammt und sorgfältig ins Deutsche übersetzt wurde. Zu hübsch ist die Idee, Künstlerinnen zu bitten, Bilder rund um das Essen zu zeichnen oder gar ihre bevorzugten Rezepte zu illustrieren. Marie Godesst empfiehlt dem zunehmend hungrigen Leser etwa ihre Apfeltart, der sie mit reichlicher Marzipanmasse einen besonderen Pfiff verleiht. Wer das dazugestellte Bild „Les Pommes“ betrachtet, das eine Frau (die Künstlerin?) beim Schälen der Äpfel zeigt, wünscht sich nicht nur ein Stück Tarte, sondern hätte auch Lust, der

fast zerbrechlich wirkenden Bäckerin bei der Arbeit zur Hand zu gehen.



Wiebke van der Scheer u. Margré Mijer:

Arte in Cucina 2. Kunstgenuss und Gaumenfreuden. Gerstenberg, München. 175 S., 19,95 €.

IM AUGEN DES HAMMELS

Vincent Klink ist Starkoch, und wer seinen Bauch betrachtet, den er in den Titel dieses Buches gesetzt hat, der wird der Menschheit danken, dass sie das Auto, den Zug und das Flugzeug erfunden hat. Ohne diese Fortbewegungstechniken würde Klinks Leibesumfang nämlich dazu führen, dass sich der Koch in etwa so weit von Stuttgart entfernt wie die Ringelnatzchen Ameisen, die von Hamburg aus nach Australien reisen wollten und in Altona umkehrten, weil ihnen die Beine schmerzten. Klink nutzt also alle Verkehrsmittel, um an Blutwurst in den Tropen zu gelangen oder in Arabien „das Auge des Hammels“ zu schauen. Vor Aufregung vergisst Klink dabei, dem Leser Rezepte mitzuteilen. Immerhin ist sein Reisetagebuch mitunter ganz vergnüglich.

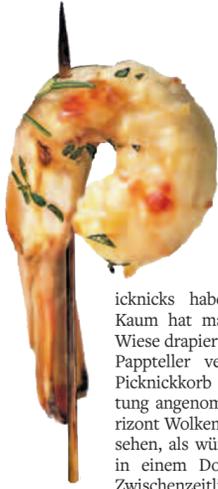


Vincent Klink:
Immer dem Bauch nach. Kulinarische Reisen. Rowohlt, Reinbek. 223 S., 11,99 €.

KOCHEN FÜR METAPHYSIKER

Für Sven Elverfeld müsste das Wort kochen mindestens durch „bouillir“, besser noch durch „faire la cuisine“ ersetzt werden. Alles andere scheint ihm zu proletarisch zu sein. Wer die Fotos seiner Speisen in diesem eindrucksvollen, üppig bebilderten Band betrachtet, traut sich nicht einmal in Gedanken, sie zu essen, er will sie eher rahmen lassen. Wer sie gar nachzubereiten wünscht, der sollte erst einmal seine Küche auf Vordermann bringen. Neben den Kochutensilien aus dem Hause Alessi braucht es zudem eine Pinwand. Man sieht den Chefkoch des Ritz-Carlton-Hotels in Wolfsburg vor eben derselben stehen. Zuvor hat er darauf Wolken gezeichnet; in einer davon steht „Kombination Aromen!“. Sie ist verbunden mit dem Wölkchen „fest, bissig mit Säuren“. Eine andere erinnert ihn an „Salixorn, salzig, knackig“.

Sven Elverfeld:
Das Kochbuch. Collection Rolf Heyne, München. 400 S., 75 €.



icknicks haben so ihre Tücken. Kaum hat man das Plaid auf der Wiese drapiert, die Hühnerbeine auf Pappteller verteilt und zwischen Picknickkorb und Sektkübel Haltung angenommen, dräuen am Horizont Wolken, die ganz danach aussehen, als würden sie sich in Bälle in einem Donnerwetter entladen. Zwischenzeitlich formieren sich Mücken zum Schwarm, während am

Rand der Decke eine Armee von Ameisen auf das Kommando zum Angriff lungert. Übel mitspielen kann einem auch der Umstand, ein wichtiges Requisit zuhause gelassen zu haben. In Jerome K. Jeromes Erzählung „Drei Männer im Boot“ aus dem Jahr 1889 vermessen drei Londoner Gentleman sich wegen einer solchen Schusseligkeit ihren Lunch am Ufer der Themse. Als Dessert für die sommerliche Frischluftmahlzeit hatten sie eine Dose Ananas zwar ein-, jedoch den Öffner dafür dummerweise nicht mitgepackt. Nun müssen sie sich behelfen und greifen zu Schere, Taschenmesser, Kieselsteinen. Allein, die Dose lässt sich nicht öffnen. Darob geraten die Herren in unfrohe Stimmung. Der Leser wird Zeuge, wie aus friedliebenden Untertanen der britischen Krone binnen Minuten Berserker werden. Die Gentleman reißen den Mast einer Jolle aus seiner Verankerung und rammen ihn der Ananasdose in den Leib. Einer nach dem andern arbeiten sich die Männer an der Konservendose ab und vermöbeln das renitente Ding nach Strich und Faden. Schließlich liegt die Dose zerbeult und zerschunden vor ihnen im Morast. Und ist so zu, wie es eine fachmännisch verschweißte Obstkonserve nur sein kann. Trunken vor Tobsucht schleudern die Vertreter der Teetrinkernation die widerspenstige Ananasdose in den Fluss.

Heute wird ein Picknick gemeinhin eher als Hort der Idylle in Szene gesetzt. In Picknickbüchern und den Journalen des Luxus und der Moden lassen Artdirektoren ihrer Gestaltungsfreude freien Lauf. Auf Picknick-Fotostrecken lacht der Himmel immer strahlend blau, Rosenmusterdecken wellen sich im Gras, und das Tafelsilber glänzt im Licht der Sommersonne. Die Brunnenkresse macht es sich zwischen schneeweißen Sandwichscheiben bequem. Irgendjemand schenkt Holunderblütensekt ein.

Solche hübsch anzusehenden Stilblüten imitieren das glanzvolle Setting, das die Picknickkonvention im 18. und 19. Jahrhundert den repräsentativen Zirkeln im Alten Europa vorgab. Königin Marie-Antoinette liebte das Picknick und ließ sich dafür einen Korb anfertigen, in dem Porzellan, Kristallgläser und Silberbesteck Platz fanden. Die Idee des Picknicks kam in der Renaissance in die Welt. Seither verbreitete sie sich in blaublütigen Kreisen von Italien aus über Frankreich bis nach England. Das Neue an dieser Spielart des Müßiggangs war der frische Blick auf die Natur. Sie wurde nicht mehr als feindliches Gegenüber wahrgenommen, sondern als sinnfrohe Bühne für Vergnügungen. Edelleute ergingen sich bei Schäferspielen im Grünen. Dazu floss Champagner. Lakaien kredenzt Häppchen. Petitesse zum Nippen und Picken: Wo genau das Wort Picknick herkommt, darüber kursieren unter Sprachforschern die bizarrsten Erklärungsversuche. Erwiesen ist lediglich, dass die Dramaturgie des Picknicks dem galanten Way of Life entsprang und im England des frühen 19. Jahrhunderts unter dem Einfluss der Romantik zum Inbegriff des britischen Kulturideals wurde: Essen unter freiem Himmel als Verkörperung des nach Milch und Blütenhonig duftenden Landlebens. Diesem Ideal liegt die Entdeckung zugrunde, dass sich die Kulisse des durchlauchten Dolcefarniente von drinnen nach draußen verschieben lässt, nämlich an die frische Luft mit ihren sinnlichen Reizen – dem Fächeln des Winds, dem Rauschen der Getreidefelder, der Wärme der Sonne und dem Farbenspiel der Bäume, Blumen und Sträucher.

Das Picknick der Aristokratie stellte den Versuch dar, die unangenehmen Begleiterscheinungen des Natürlichen mit den Mitteln der Zivilisation in den Griff zu bekommen. Mit Hilfe von Polstern, Decken und Stoffservietten schob man eine schützende Schicht zwischen sich und Mutter Erde. Bis heute kann ein Picknick nur dann als gelungen gelten, wenn die Natur dabei nicht die Oberhand gewinnt. Das gilt auch für das Naturell der Teilnehmer. Niemand weiß das besser als Wolfram Siebeck. Der Grandseigneur der Gourmandise hatte einmal unter widrigen Umständen ein Picknick absolviert und dabei die Erfahrung



Grillen ist Volksstück. Picknick ist Schaubühne – wie Edouard Manets „Frühstück im Freien“ von 1863

Feuer und Flamme



Essen unter freiem Himmel kann die ganz große Oper sein. Zum Beispiel am Lagerfeuer. Oder bei einem Picknick. Vorausgesetzt, die Inszenierung stimmt

• Katja Mutschelknaus

gemacht, dass Kiebitzweier mit Kaviar und Lammbrües mit Gänseleber in gewissen Situationen die einzig probaten Mittel sind, lästigen Empfindungen wie beispielsweise der Angst vorm Sterben mit Würde zu begegnen. Siebeck hatte sich zu einem Picknick überreden lassen, dessen Schauplatz ein hüfthoher Korb für eine Ballonfahrt war. Um seiner Skepsis vor dem Unternehmen ein Schnippchen zu schlagen, beauftragt Siebeck einen Sternekoch, die Spezereien für das Vorhaben beizusteuern. Traditionalisten werden möglicherweise die Pointe der Kulturhistorie goutieren, dass der deutsche Gourmetkritiker Ende des 20. Jahrhunderts für ein Mittagessen unter freiem Himmel justament jene Köstlichkeiten orderte, wie sie im England des 19. Jahrhunderts in den Kochbüchern der gehobenen Klasse als vorbildliche Picknickkost anempfohlen wurden. Isabella Beeton, die Grande Dame der Viktorianischen Kochbuchliteratur, veröffentlichte 1861 eine Liste für ein Picknick, die sich liest, als gelte es, den Tisch für einen Viscount zu decken: Lamm, gebakener Schinken, gebratenes Wildgeflügel und Hummer. Als sich der Heißluftballon mit Siebeck und seinen Kumpanen auf eine Höhe von 2700 Metern hochschaukelt und dabei über die Landebahn des Münchner Flughafens drifft, beruhigt Siebeck im Angesicht röhrender Boeings seinen Anflug von Panik, indem er sich Scheiben vom Hummer, San-Daniele-Schinken und von getrüffeltem Perlhuhnbrust in den Mund schiebt.

Wie der Elder Statesman des guten Geschmacks versucht, durch das Verspeisen delikater Schweinereien seiner Höhenangst eins auszuweichen, liest sich fidel. Überhaupt sind Siebecks „Kulinarische Abenteuer“ dank ihres nonchalanter Erzähltons und Siebecks Talent für die Ethnologie große Unterhaltung. Ob bei den Neureichen Moskaus oder unter Eisenbankfreaks im Orient-Express: Bei seinen Reflexionen über die kulinarischen Sitten der Völker erweist sich der Gourmet als pointierter Analytiker. 1976 brachte Siebeck eine „Kochschule für Anspruchsvolle“ auf den Markt, worin sich eine Soziologie des Grillens findet, der bis heute kaum Substanzielles hinzuzufügen ist. Siebeck attestiert darin der menschlichen Spezies einen Hang zum Feuerspektakel, der durch ihre Neigung zum Rausch (Bier, Wein) sowie die Lust an der Katastrophe in jeder Kultur und zu allen Zeiten dafür sorgt, dass Grillpartys in der Regel ein Hit werden. Je mehr dabei in die Binsen geht (ellenlanges Warten aufs Kotelett, verkohlte Würstchen, ersoffene Mü-

cken im Glas), desto toller. Anders als beim Picknick liegt das höhere Vergnügen einer Grillparty nicht darin, die Natur mit den Mitteln der Zivilisation zu bändigen. Vielmehr geht es darum, die kultivierten Sitten einen Abend lang über Bord zu werfen, sprich: das Korsett der Zivilisation mit den Mitteln des Archaischen zu lockern. Während ein Picknick seinem Wesen nach barockes Schautheater vor der Kulisse der Natur ist, ist ein Grillabend folkloristisches Volkstheater vor der Kulisse der Steinzeit.

Warum das Grillen seit Menschengedenken ein Dauerbrenner ist, hat schlicht und ergreifend mit der Faszination des Feuers zu tun. Einige werden sich vielleicht noch an den Budenzauber des Flambierens erinnern, bei dem ein Priester (Oberkellner) im Gourmettempel dem Opfertier, etwa einem Chateaubriand, durch die Magie der Flammen die höheren kulinarischen Weihen verlieh. Erst als der Mensch das Feuermachen lernte, begann ihm das Essen so richtig zu schmecken. Er stopfte nicht mehr rohes Fleisch in sich hinein, sondern steckte es auf Spieße oder legte es auf Steine in die Glut und machte die Erfahrung, dass es kaum etwas Köstlicheres geben kann als die nach Karamell schmeckende Kruste eines kross gebratenen Flügels von der Wildgans.

Im alten Ägypten kannte man für die Zubereitung von Opferspeisen genau drei Verben – alle bedeuteten das Gleiche: „grillen“. Bei den ägyptischen Pharaonen war das Grillen von Rindersteaks oder Gänsen eine heilige Handlung, und nur das beste Grillstück wurde den Göttern dargebracht. Welch ausgefeilte Techniken unsere Vorfahren kannten, um die Hitze der Glut und die Eigenschaften verschiedener Hölzer so zu nutzen, dass Fisch, Gemüse und Fleisch innen saftig und außen knusprig grillen, zeigt Susanne Fischer-Rizzi in der „Wilden Küche“. Wir lernen, welche Hölzer sich für eine gute Glut eignen, wie man Wildkräutersuppe kocht oder einen Glutofen zum Räuchern baut. Angenehm natürlich ausgeleuchtete Fotos lenken den Blick auf die Reize der Natur: glimmende Hölzer, zarte Rauchfäden und in der Glut garende Wurzeln und Kräuter sehen so sinnlich aus, als säße man direkt davor. Je länger man blättert, desto dringlicher möchte man, jetzt, sofort, beim Landratsamt anrufen und fragen, wo man hier, in der Nähe, ein offenes Feuer machen dürfe? Und dann stellt sich dieses Gefühl ein, wie man es nur vom Lagerfeuer kennt, wenn die Flammen tanzen, die Scheite knistern und über der lavaroten Glut kleine Rußflocken in den Himmel stieben. Es riecht nach Wärme und Freiheit und Kartoffeln in der Glut. Nach großen Ferien.

Wolfram Siebeck:
Wolfram Siebeck isst unterwegs. Kulinarische Abenteuer. Residenz, Salzburg. 135 S., 19,90 €.

Susanne Fischer-Rizzi:
Wildes Küche. Das große Buch vom Kochen am offenen Feuer. AT, München. 216 S., 24,90 €.

