

Frankfurter Allgemeine

Magazin

NOVEMBER 2016
ESSEN UND TRINKEN

**TOMI UNGERER
MAG AUCH
KANNIBALEN**

**STEPHEN SHORE
NIMMT
SNACKS AUF**

**JÜRGEN DOLLASE
VERSCHLINGT
DIE BIBEL**



**NATÜRLICH
ESSEN**



GRANAPADANO.IT

HERGESTELLT

mit der selben Leidenschaft
wie schon vor fast 1000 Jahren,
im Herzen der Po Ebene in Norditalien,
ausschließlich unter Verwendung
von Milch aus der Region
und von 9 bis über 20 Monaten gereift;
kontrolliert und mit dem Gütesiegel des
'Consorzio Tutela Grana Padano' versehen,
ist er einer der weltweit bestverkauften DOP* Käse
und eines der beliebtesten Produkte

IN ITALIEN.

* DOP: g. U., geschützte Ursprungsbezeichnung



ITALIENISCHES
MEISTERSTÜCK

Consorzio Tutela Grana Padano

ISST GUT

In Restaurants kann man ja alles Mögliche erleben. Es gibt Restaurantbesuche, die bleiben unvergesslich, andere gehen von vorn bis hinten schief. Chancen dafür gibt es genug: den Tisch, die Begleitung, den Service, das Essen, die Getränke, die Rechnung – es gibt viele Wege, die in Teufels Küche führen. Einen eher befremdlichen erlebten wir neulich, als wir arglos in unserem Lieblingsrestaurant saßen. Alles war wunderbar, der Tisch, der Service, das Essen und die Begleitung sowieso – bis wir zwei Tische weiter einen grummelig wirkenden älteren Herrn im blassgrünen Landhaus-Sakko entdeckten, der sich als stellvertretender AfD-Vorsitzender entpuppte. Und die schöne Stimmung dahin war. Es gibt Tage in Restaurants, da vergisst der Kellner erst die Bestellung, serviert danach das falsche Gericht und präsentiert zuletzt auf der Rechnung ein Essen zu viel. Und es gibt Tage, da entscheidet der Kellner beim Dessert, dass das eben servierte, durchaus feine Schokoladen-Soufflé unseren Ansprüchen vielleicht genügen möge – nicht aber den seinen. Mit ernstem Blick auf den Teller entschuldigte sich der Mann damals in aller Form bei uns, marschierte stracks in die Küche und kehrte wenig später mit einem weiteren Soufflé an unseren Tisch zurück. Wir nahmen es in aller Form entgegen. Und aßen beide. Restaurantbesuche sind unberechenbar, das wissen auch unsere Auslands-Korrespondenten. Sie erzählen in diesem Heft, wie sie mit landestypischen Feinheiten fertig wurden, die gewöhnliche Mitteleuropäer umgehend in die Flucht schlagen – wie Waran-Suppe oder Mopane-Würmer. Schon eher nach unserem Geschmack sind da die kulinarischen Happenings, zu denen sich in Berlin bunte Gesellschaften an langen Tafeln beim *communal eating* versammeln. Essen hat mit Sinnlichkeit wie mit Sicherheit zu tun, das sagt Tomi Ungerer in unserem Interview. Er selbst, so Ungerer, sei ein Bastler in der Küche. Auch dieses Heft soll eine Anregung sein, Neues zu probieren, im Restaurant und in der Küche, wie die drei Rezepte, die Erwin Seitz natürlich- raffiniert zusammengestellt hat. Schmecken Sie rein! *Bernd Steinle*



Verantwortlicher Redakteur:
Dr. Alfons Kaiser

Redaktionelle Mitarbeit:
Holger Appel, Claudia Bröll, Jochen Buchsteiner, Madeline Duggmann, Thomas David, Dr. Marco Derweiles, Stephan Finsterbusch, Christian Geinitz, Christiane Heil, Dr. Christoph Hein, David Klaubert, Dr. Petra Kolonko, Cornelius Lange, Fabian Lange, Stephan Löwenstein, Celina Plag, Nina Raddy, Thomas Scheen, Peter-Philipp Schmitz, Rüdiger Soldt, Bernd Steinle, Julia Seelmer, Patrick Welter, Jennifer Wiebking, Maria Wiesner.

Bildredaktion:
Christian Matthias Pohlert

Art-Direktion:
Peter Breul

E-Mail Redaktion:
magazin@faz.de

Alle Artikel werden exklusiv für das „Frankfurter Allgemeine Magazin“ geschrieben. Alle Rechte vorbehalten. © Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt am Main.

Eine Verwertung dieser urheberrechtlich geschützten Redaktionsbeilage sowie der in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen, besonders durch Vervielfältigung oder Verbreitung, ist – mit Ausnahme der gesetzlich zulässigen Fälle – ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Besonders ist eine Einspeicherung oder Verbreitung von Inhalten aus dem Frankfurter Allgemeine Magazin in Datenbanksystemen, zum Beispiel als elektronischer Pressepiegel oder Archiv, ohne Zustimmung des Verlags unzulässig.

Sofern Sie Artikel dieses Magazins nachdrucken, in Ihr Internet-Angebot oder in Ihr Intranet übernehmen, speichern oder per E-Mail versenden wollen, können Sie die erforderlichen Rechte bei der F.A.Z. GmbH erwerben unter www.faz-rechte.de. Auskunft erhalten Sie unter nutzungsrechte@faz.de oder telefonisch unter (069) 75 91-29 85.

Redaktion und Verlag:
(zugleich ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten)
Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH
Hellerhofstraße 2-4
60327 Frankfurt am Main

Geschäftsführung:
Thomas Lindner (Vorsitzender)
Burkhard Petzold

Verantwortlich für Anzeigen:
Ingo Müller

Leitung Anzeigenverkauf Frankfurter Allgemeine Magazin:
Kerry O'Donoghue, E-Mail: media-solutions@faz.de

Produktionsleitung:
Andreas Gierth

Layout:
Verena Lindner

Einzelhefte können zum Preis von € 5,- bei media-solutions@faz.de bezogen werden.

Druck:
Pitavalis Ltd. & Co. KG – Betrieb Nürnberg
Breslauer Straße 300, 90471 Nürnberg

Welcome to the WORLD'S oldest SCOTCH MATURATION WAREHOUSE

Nº1 VAULTS: *Das älteste schottische WHISKY-LAGERHAUS*
BOWMORE – UNVERWECHSELBAR seit 1779



UNLOCK HIDDEN DEPTHS
www.bowmore.com

www.drinksmaart.com



STEPHEN SHORE, einer der bedeutendsten Fotografen der Welt, hat Pancakes zur Kunst erhoben, so wie Andy Warhol Dosensuppe. **JULIA STELZNER** schätzt seine Werke, seit sie im Jahr 2008 vor seinem Foto des Yosemite-Parks im MoMA in New York stand – das war für sie so kontemplativ wie ein Tag im Spa. Acht Jahre später traf sie Shore anlässlich seiner Retrospektive im C/O Berlin, um mit ihm über das Thema „food porn“ zu diskutieren. Und sie entlockte dem Fotografen Fotos vom Essen (Seite 30), die die Welt noch nicht gesehen hat – bis heute.



STEPHAN FINSTERBUSCH war mit einem Freund an einem Spätnachmittag eigentlich nur im Hafen von Tokio unterwegs, um die Rainbow Bridge zu fotografieren. Als die beiden den Tsukiji-Markt passierten, schauten sie mal kurz hinein in die riesigen Hallen mit Hunderten Ständen. Weil ihn der Anblick faszinierte, kehrte der Wirtschaftsredakteur am nächsten Morgen um drei Uhr auf das weitläufige Gelände zurück. Sein Text und seine Bilder (Seite 22) haben dokumentarischen Wert. Denn weil der größte Fischmarkt der Welt im teuersten Teil der japanischen Hauptstadt liegt (allein der Preis des Grundstücks geht in die Milliarden), wird er bald verlegt. Die Abschiedsbilder machte unser Autor passend in Schwarz-Weiß.

FOTOS: MIRIAM HOFFMEYER, JENS GYARMATY, PRIVAT

MITARBEITER

RÜDIGER SOLDT waren Streuobstwiesen bisher vor allem vom Joggen vertraut. Weil die Birnen und Äpfel fürchterlich bitter sind, biss unser Autor, der als Korrespondent für Baden-Württemberg in der Nähe von Stuttgart lebt, selten hinein. In Schlat am Albtrauf lernte er nicht nur, dass man, wie der Unternehmer Jörg Geiger, einen guten Schaumwein aus der Champagner-Bratbirne gewinnen kann (Seite 46). Soldt, der aus Norddeutschland stammt, verstand zudem, dass der Schwabe nicht nur an Zylinderkopfdichtungen und Wasserstofftanks tüftelt, sondern auch an allem, was die Natur bietet.



ERWIN SEITZ, 1958 in Wolframs-Eschenbach geboren, wuchs in einem Gasthaus mit Metzgerei auf. Er wurde mehrere Jahre von Benediktinern erzogen und lernte dann Metzger und Koch. Weil ihn das nicht recht satt machte, studierte er Germanistik, Philosophie und Kunstgeschichte in Berlin und Oxford; promoviert wurde er mit einer Arbeit über Goethes Autobiographie. Seine Erkenntnisse übers Essen und Trinken teilt Seitz seit zwei Jahrzehnten regelmäßig mit den Lesern dieser Zeitung. Dabei verfehlt der Autor („Die Verfeinerung der Deutschen“, „Kunst der Gastlichkeit“) einen pragmatischen kulinarischen Ansatz, wie er auch in dem Essay und den Rezepten für dieses Heft (Seite 26) zum Ausdruck kommt: Selbst im Sog des mobilen Lebens und allgemeiner Zerstreuung sollte gute Küche möglich sein.





In the heart of Seychelles, we have created a unique destination, where unashamed luxury, bespoke service and a generous all-inclusive offering combine to give you exceptional privacy and exclusivity. Discover your own private-island paradise on North Island.

RESERVATIONS@NORTH-ISLAND.COM
WWW.NORTH-ISLAND.COM



Gut kombiniert: Erwin Seitz stellt in drei Rezepten (Seite 26) Natürlichkeit und Raffinement zusammen. Wie beim Lachs auf Emmer-Perlgrauen.



Schön griechisch: Stephano Colloredo geht vor Hydra gern auf die Jagd – nach Tintenfischen. Und abends bereitet er sie zu, für uns. (Seite 44)



ZUM TITEL

Der Menschenfresser aus Tomi Ungerers Buch „Zeraldas Riese“ soll nicht das Thema vorgeben, sondern die Aufmerksamkeit auf dieses Extraheft lenken. Unser „Essen und Trinken“ besteht natürlich aus vielen vegetarischen und alkoholfreien Empfehlungen.

- 12 TILMAN ALLERT
- 16 TOMI UNGERER
- 30 STEPHEN SHORE
- 38 SEBASTIAN FRANK
- 50 JÜRGEN DOLLASE

BUNT Die Künstlerin Esther Mahlangu hat den neuen BMW Art Car gestaltet. *Seite 12*

WEIT Georgien ist stolz auf seine Weintradition. Die findet auch im Westen immer mehr Fans. *Seite 34*

TIEF Wie schmeckt ein Wein, der 300 Jahre in einem Schiffswrack lag? Na ja. *Seite 36*

REIN Auch Spitzengastronomen haben den Reiz alkoholfreier Getränke entdeckt. *Seite 38*

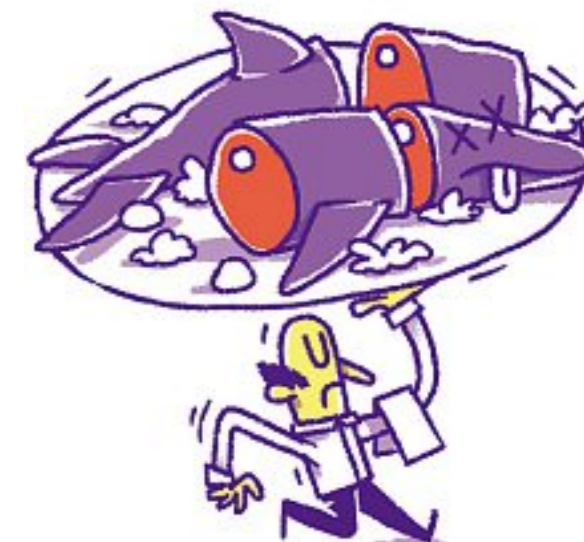
HOCH Die kolumbianische Hauptstadt Bogotá macht ihre Besucher atemlos. *Seite 43*

HEISS Mit diesem Teekoher sind Sie für einen langen Winter gerüstet. *Seite 48*

Die nächste Ausgabe des Magazins liegt der Frankfurter Allgemeinen Zeitung am 10. Dezember bei.



Fast wie früher: In Berliner Restaurants kommen erlebnisorientierte Singles zu gemeinschaftlichen Abendessen (Seite 32) zusammen. Es gibt da auch mehr als Radieschen.



Schwere Kost: Unsere Korrespondenten müssen einiges aushalten – besonders, wenn sie die Küche ihres Landes (Seite 40) erkunden.

PRÊT-À-PARLER



Foto Frank Röth

WASSERFLASCHEN? QUATSCH, WASSERFLAKONS!

Sport, klar, gehört längst zum Lifestyle. Also mindestens die Mitgliedschaft im Fitnessstudio, die man auch wirklich nutzt, die Laufgruppe, die zweimal die Woche wartet, die Ausbildung zum Yoga-Lehrer, die bald beginnt. Aber auch der Lifestyle gehört längst zum Sport, und somit solche Fragen: Laufen wir den Marathon nächstes Jahr in London oder gleich in New York? Ist das Longsleeve für Sport im Freien atmungsaktiv, hält winters warm und sieht trotzdem cool aus? Passt die neue Shorts zum Tanktop vom vergangenen Jahr? Wie kommt meine Wasserflasche rüber?

Nicht einmal vor dieser Frage macht das Design-Diktat beim Sport halt. An den Laufbändern und neben

den Yoga-Matten stehen jetzt jedenfalls Flaschen, Quatsch, Flakons, die mal skulptural geformt, mal mit farbigen Details versehen sind, mal mit Holzknäuf wie die Teatox (3), zu bestellen über den Onlineshop Niche Beauty. Eigentlich sind sie nur dazu da, dass ihre Besitzer beim Sport etwas zu trinken haben. Nebenbei sollen sie gut aussehen.

Der Ursprung dieses Trends liegt natürlich in Kalifornien, wo Prominente dem Rest der Welt signalisieren, dass es ziemlich unverantwortlich ist, nicht ständig eine 1,5-Liter-Evian-Flasche bei sich zu haben. Sie tragen längst kein künftiges Leergut mehr in der Öffentlichkeit herum. Stattdessen lassen sie sich gerne mit den Teilen von Bkr (1) blicken, der Wasserflasche des Jahres, die von einem dicken

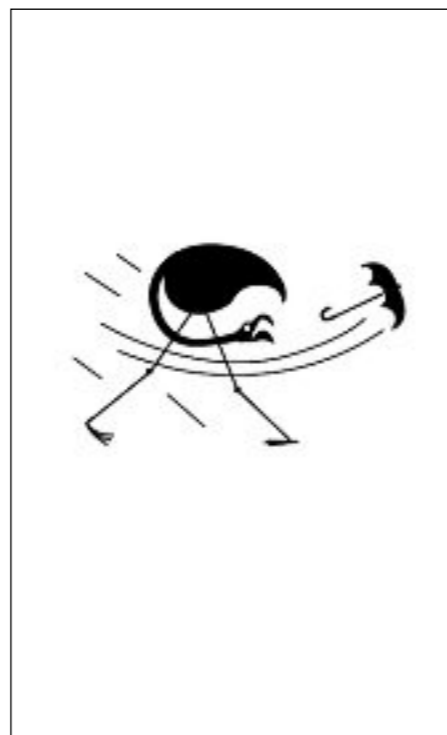
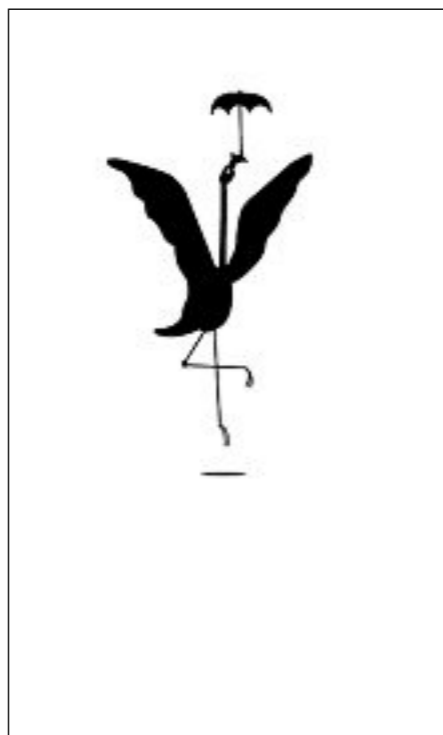
Silikon-Mantel umschlossen ist, mal in Rosa, mal in Mintgrün, nachfüllbar und in Deutschland ebenfalls über Niche Beauty zu bestellen. Ach ja, ausverkauft ist sie meistens auch. Um an diese Wasserflasche zu kommen, muss man eine Durststrecke überstehen.

Andererseits: Auch mit der Flasche von Sigg (2) kann man sich heute sehen lassen, weil sie eben kaum noch aussieht wie eine typische Sigg. Die Memobottle (4) ähnelt nicht einmal in der Form einer schnöden Wasserflasche, sondern will eher ein Flachmann sein. Auf die Idee, das Gefäß mit kohlen säurehaltigen Flüssigkeiten zu befüllen, sollte man übrigens nicht kommen. Wäre aber ohnehin ungesund. Lifestyle eben. (jwi.)

MAN MÜSSTE EIN FLAMINGO SEIN

Flamingos gehören zu den Gewinnern der Digitalisierung. Sie sind pink und sehen komisch genug aus, um über die sozialen Medien cool zu werden. Man kann sie wirklich nur bewundern. Also verbringt jeder, der sich glücklich schätzt, einen Pool zu besitzen, den Sommer auch auf einem aufblasbaren Flamingo. Der amerikanische Illustrator Richard McGuire zeigt, dass Phoenicopteridae selbst im Herbst Freude bereiten können, als Teil seiner Serie von Bildern, von denen im vergangenen Jahrzehnt viele im „New Yorker“ gedruckt wurden. Eine Auswahl flattert gerade als Buch herein. (jwi.)

Richard McGuire: Erzählende Bilder. Sequenzielle Zeichnungen aus dem New Yorker. Dumont, 584 Seiten, 25 Euro.



Quooker FLEX Quooker Flex ist das aktuellste Produkt aus dem Hause Quooker. Eine Küchenmischarmatur mit kaltem, warmem und kochendem Wasser. Dazu kommt die allerneueste Funktionalität: ein einzigartiger Zugauslauf, der kaltes und warmes Wasser spendet. Der Quooker Flex sorgt für noch mehr Komfort in der Küche. Ob Sie Tee oder Pasta zubereiten möchten, Tomaten häuten oder Pfannen reinigen – der Quooker hilft! Der Zugauslauf bietet zusätzliche Reichweite und das Spülbecken ist im Handumdrehen ausgespült und das Gemüse im Nu gewaschen. Mit dem Quooker Flex sind Sie auf dem aktuellsten Stand; er ist der erste Wasserhahn der Welt, der all diese Funktionalitäten vereint. Er ist im schnörkellosen niederländischen Design ausgeführt, wie Sie es von Quooker gewohnt sind. Darüber hinaus bietet er Ihnen alle bekannten Vorteile: er spart Zeit, Energie, Wasser und Platz und ist sicher im Gebrauch. Was wollen Sie mehr?



Quooker Flex. Kaltes, warmes und kochendes Wasser, mit Zugauslauf. Nehmen Sie für weitere Informationen mit uns Kontakt auf unter 0211 30036995 oder besuchen Sie www.quooker.de

Quooker®
DER KOCHEND-WASSER-HAHN



DIESER MANN IST EIN MOGEL-METZGER

Eigentlich ist das alles eine große Schummelei. Denn auch wenn die Haut des gebratenen Hähnchens so fettig und kross ist wie beim Brat-Stand um die Ecke, die Fleischwurst genauso deftig duftet wie die aus der Supermarktkühltheke und die Thunfischcreme Erinnerungen an das letzte Vitello Tonnato im italienischen Restaurant weckt: Alle Produkte beim neuen „Vegetarischen Metzger“ in Berlin sind weder Fisch noch Fleisch. Hier gehen, geschickt getarnt, Soja, Zuchtlupinen und andere pflanzliche Zutaten über die Ladentheke.

„Wir wollen Produkte kreieren, die so gut sind, dass kein Tier mehr sterben muss“, sagt Geschäftsführer David Meyer. Dafür arbeiten er und seine Geschäftspartner Martin Koltermann sowie Florian Ternfelde mit dem niederländischen Unternehmen „The Vegetarian Butcher“ zusammen, das den Laden im Kreuzberger Bergmannkiez mit Fleischimitaten versorgt. Dass der Mogel-Metzger erst jetzt seine erste Geschäftsstelle in Deutschland eröffnet hat, ist verwunderlich, immerhin streichen laut Vegetarierbund Deutschland bereits zehn Prozent der Bevölkerung Fleisch ganz vom Speiseplan, viel mehr als beispielsweise in Spanien. Dazu kommen noch all die Flexitarier oder Teilzeit-Vegetarier. Der Trend zeigt sich auch im wachsenden Verkauf von vegetarischen Ersatzprodukten. Rund 26 Prozent mehr Umsatz wurde im Vergleich zum Vorjahr mit Fleischimitaten im Jahr 2015 erzielt. Besonders auf die flexiblen Vegetarier hat es David Meyer abgesehen. Die

Fleisch-Imitate erleichtern einfach den Verzicht. Die Produkte sind natürlich und sollen Tiere „aus der Nahrungskette befreien“. Ernährungssoziologin Pamela Kerschke-Risch an der Universität Hamburg betrachtet die Inhaltsstoffe hingegen etwas kritischer: Dass die verwendeten Eier aus Freilandhaltung nicht von Bio-Höfen stammen, passe nicht zu den Maximen des Unternehmens. Zudem werbe man mit Kohlendioxid-Reduzierung, aber das Fake-Hühnchen und der pflanzliche Speck aus den Niederlanden gehe tiefgekühlt in die ganze Welt. Doch auch sie meint, dass der Verzehr von Fleischersatzprodukten vielen Menschen den Einstieg in den Vegetarismus erleichtert. Bald werde das allgemein anerkannt sein.

Aber warum will man etwas essen, das nach Tier aussieht, riecht und schmeckt? Kerschke-Risch erkennt einen Grund in der Geschmacks-Sozialisation: „Der Mensch sehnt sich nach bestimmten Gerichten, die er zum Beispiel mit Erinnerungen aus der Kindheit verbindet.“ Auch der vegetarische Metzger spricht das konditionierte Verlangen an. Für sein Hack wirbt er damit, dass man es „nach Großmutter Art in köstlichen traditionellen Rezepten verwenden“ könne. Neben der Tiefkühl-Variante soll es Hack an der Frischetheke geben. Eine Retro-Waage steht schon neben der Wurstschneidemaschine für das Abwiegen bereit. Auch das Ambiente einer echten Metzgerei stimmt: An einer weißgeflisten Wand hängt unübersehbar ein Fleischerbeil, neu und unbenutzt. *Madeline Dangmann*

NICHT NUR FÜR DIE TONNE

Holger Nielsen war Schmied, seine Frau Marie Friseurin. Als sie ihren eigenen Haarsalon in der dänischen Stadt Randers eröffnen wollte, kümmerte sich ihr Mann um die Ausstattung des Geschäfts. Zu seinen Erfindungen gehörte auch ein Abfalleimer, ein besonders funktioneller. Die runde Metalltonne, die auf einem Gummiring steht, damit sie über den Boden geschoben werden kann, hat ein Pedal, mit dem sich der gewölbte Deckel öffnen lässt.

Der Eimer war in mehrfacher Hinsicht praktisch, die Kunden von Marie Nielsen waren begeistert. Holger Nielsen bekam so viele Anfragen und Aufträge, dass er noch im selben Jahr, 1939, eine Metallfabrik gründen konnte. Besonders Ärzte schätzten die Tonne, weil sie sich öffnen ließ, ohne dass man seine Hände benutzen musste. Bis heute ist der Mülleimer des dänischen Herstellers Vipp vor allem in Arztpraxen und Krankenhäusern zu finden, aber auch, seit 2009, als Designobjekt in der ständigen Sammlung des Museums of Modern Art in New York.

Er sei kein Designer, hat Holger Nielsen, der 1992 starb, zeit seines Lebens gesagt. Auch seine Tochter Jette Egelund hatte nicht vor, die Firma zu übernehmen. Doch nach dem Tod des Vaters fühlte sie sich mit ihren Kindern Sofie und Kasper in die Pflicht genommen. Nach und nach vergrößerten sie das Unternehmen. Mittlerweile ist Vipp ein erfolgreicher Produkt- und Möbelhersteller – und das mit einem richtigen Designer. Morten Bo Jensen, Jahrgang 1977, entwirft seit zehn Jahren alles für die Familie Egelund – von Badarmaturen über Kehrschaufeln bis hin zu Wandleuchten. Metall spielt wie bei Holger Nielsen immer eine Rolle, so auch beim neuen Vipp-Tisch mit einem Rahmen aus Stahlprofilen, Ecken aus Aluminiumguss und einer Tischplatte aus Keramik. Mit der „schwebenden Platte“ wollte Jensen dem robusten Design Leichtigkeit verleihen. Bleibt nur eine Frage: Was bedeutet eigentlich Vipp? Jette Egelund meint trocken, das habe sie ihren Vater vergessen zu fragen. *(pps.)*



Inspiziert von KPM Laborporzellanen

KPM
BERLIN
lab

PRÊT-À-PARLER

PRENDIAMO UN CAFFÈ?

Eine Tasse Kaffee zu trinken ist ein morgendliches Ritual. Und es kann ein ästhetisches Erlebnis sein, zumindest in Italien. Der Kaffeekonzern Illy macht aus dem Zusammenhang von Schönheit und Genuss sogar ein Geschäft. In der Illy Art Collection, die es seit 1992 gibt, haben sich viele Künstler mit Entwürfen auf Tassen des Triester Unternehmens verewigt, unter ihnen Anish Kapoor, Yoko Ono und Jeff Koons. Für die neue Kollektion arbeitet Illy erstmals mit einem Modehaus zusammen, einem italienischen natürlich: Emilio Pucci. „Das Besondere an dem

Design ist das unverwechselbar poetische Muster“, sagt Carlo Bach, der Kreativ-Chef von Illy. „Kleidungsstücke anderer Designer kann man schon mal vertauschen. Ein Kleid von Emilio Pucci erkennt man immer. Nur sehr wenige italienische Designer können das von sich sagen.“ In der Kollektion „Cities of the World“ bringt das Modehaus Skizzen von Metropolen wie New York, Paris, London und Florenz, natürlich in Zitronengelb, Orange und „Emilio-Rosa“. Die Kollektionen sind für Genießer und Sammler. Aber immer auf den Blutdruck achten! *Nina Raddy*

FOTOS: BART HOUBERS, HERSTELLER

KÖNIGLICHE
PORZELLAN-MANUFAKTUR
BERLIN





DIESES AUTO IST EIN KUNSTWERK

Anfang der achtziger Jahre legte sich die Familie einen Fiat 500 zu. Er hatte die Türen noch verkehrt herum, also hinten angeschlagen, und ein sagenhaftes Rolldach. Meistens sprang er an, und wenn nicht, half ein Hammerschlag an der richtigen Stelle im gut zugänglichen Motorraum. Er hatte nur einen Makel: Er war weiß. Blutorange sei deutlich peppiger, beschlossen Vater und Sohn, und lackierten den kleinen Italiener kurzerhand mithilfe des Bohrmaschinenkompressors in der heimischen Hofeinfahrt um. Obgleich das Ergebnis gar nicht so übel war, erlangten die beiden Artisten merkwürdigerweise keinen Weltruhm.

Vielleicht hätten sie einen BMW nehmen sollen. Die Bayern nämlich lassen hin und wieder Art Cars entstehen,

die nur einen Tick kunstvoller gestaltet sind. Die Idee geht auf den französischen Auktionator und Rennfahrer Hervé Poulain zurück. 1975 entstand der erste 3.0 CSL. 19 Stück gibt es bis heute, auch Roy Lichtenstein und Andy Warhol durften einen lackieren. Durch den „stillen Verkauf“ des nunmehr zum Kunstobjekt gewordenen Wagens soll auch weiter Geld für einen guten Zweck gesammelt werden.

Esther Mahlangu durfte nun sogar zum zweiten Mal ran. Schon vor 25 Jahren gestaltete die heute 81 Jahre alte südafrikanische Künstlerin – als erste Frau – einen 525i. Jetzt bemalte sie die aus Edelholz-Furnier gefertigten Interieurleisten eines Siebeners aus der hausigen Individual-Werkstatt. Mahlangu, die in der Provinz Mpumalanga

wohnt, malt seit ihrem zehnten Lebensjahr; Mutter und Großmutter waren ihre Lehrerinnen. Beim Volk der Ndebele, dem sie angehört, verzieren die Frauen die Außenwände der Häuser mit kunstvollen Mustern, wenn wichtige Ereignisse wie Hochzeiten markiert werden sollen. Esther Mahlangu hat auf diese Art schon Bilder, Teppiche, Sneaker und nun eben wieder einen Wagen verziert.

Die Luxuslimousine mit den bunt bemalten Leisten war im Oktober einer der Stars auf der Kunstmesse Frieze im Londoner Regent's Park. Wie üblich wird das Auto für einen guten Zweck versteigert. Womöglich wird es sogar mehr einbringen als der blutorangefarbene Familien-Fiat. Und vielleicht sogar zu Recht. *Holger Appel*

SALMIAKPASTILLEN

Ihr Name und ihre Form – eine tiefschwarze Raute, flach, spitz und kantig, unscheinbar – trugen zu ihrem Zauber bei. Artistische Mätzchen, wie etwa bei der Lakritzschnecke, die sich kunstvoll in Fäden zerlegen und mit der Seilwinde der Lippen in den Mund hieven ließ, waren undenkbar. Die Salmiakpastille setzte auf pure Substanz – ein Juwel, und aufgrund ihres Formats in therapeutischer Dosis. Es war gerade dieses Unscheinbare, das der Pastille ihre Anziehungskraft verlieh. – „Ochsenblut“, diese irgendwo aufgeschnappte Bezeichnung, musste dem Geheimnis des flachen Dings zugrundeliegen. Stärkung versprach sie, und dieses Versprechen reichte aus, sich mit einer ordentlichen Ration einzudecken. Mit mattglänzender Zinkschaufel aus dem großen Glas geholt, abgewogen und in Papiertütchen überreicht oder, in späteren Jahren, in verschweißten Packungen, die, kaum dass man sie geöffnet hatte, das beißende Aroma ihres Inhalts entließen, so dass die ersten Stücke Überwindung kosteten.

Salmiak – ein Stoff, der einen im Ungewissen ließ, ob der Verzehr nur einer einzelnen Raute schon reichen könne, die betörende Sensation auszulösen oder ob die Wirkung allein mit Masse, mit einer Handvoll, zu erreichen sei. Und in der Tat erhöhte sich der Genuss rauschhaft, wenn die Backen vollgestopft waren und der Mund zur Mischtrömmel wurde, die die Stücke wie Splitter eines Kaleidos-

kops von einer Seite zur anderen wirbelten, wodurch sich ihr sämtliche Geschmacksnerven ansprechendes Aroma entfaltete. Mühelos ließen sie sich schleudern, geschmeidig gemacht vom Wasser, das einem im Munde zusammenlief. Dem Klumpen ließ sich der Saft schlürfend entziehen, ein Schluck, ein Extra, ein Triumph über die ätzende Schärfe, mit der man es aufgenommen hatte.

Ganz anders dagegen das Empfinden, geradezu andächtig, wenn die Pastillen nur in kleiner Menge verfügbar waren, abzählen angesagt war und die Raute ihre Wirkung dadurch entfaltete, dass sie solo auftreten durfte, einer Pille gleich. Ihrer Größe war geschuldet, dass dabei der Zunge kaum eine andere Wahl blieb, als sie nach oben unter die Gaumenkuppel zu heben, wo sie wie plakatiert haftete und beinahe in Vergessenheit geriet, doch auf lange Zeit noch diskrete Spuren ihrer salzig-süßen Essenz hinterließ.

Dank ihres geradezu alchemistischen Potentials, ihrer gelegentlich homöopathischen Dosierung, kam den Salmiakpastillen das Privileg zu, auf dem Handrücken verteilt zu werden, mit etwas Spucke leicht angefeuchtet, in Blütenform oder als Platten angeordnet und während der



anstrengenden Arbeit an den Hausaufgaben leicht verfügbar. Mit der Zunge drübergestrichen in einer Geste, als sei nicht etwa Verzehr, sondern der Kuss aus Verehrung Grund dieser Berührung, ließen sie einen die Definition der Raute erschmecken: vier gleich lange Seiten, die gegenüberliegenden Winkel gleich groß, die Diagonalen senkrecht aufeinander stehend. *Tilman Allert*

Der Text ist ein Kapitel aus Tilman Allerts Buch „Der Mund ist aufgegangen. Vom Geschmack der Kindheit“ (96 Seiten, 12,90 Euro), das im Verlag Zu Klampen erschienen ist.

FOTOS: DDP IMAGES, HERSTELLER

PRÊT-À-PARLER



Zeit für Pioniere.

Die **Meister Driver Chronoscope** zeigt nicht nur die Zeit an, sondern bringt eine ganze Epoche zurück: die Anfangsjahre des modernen Automobils und die Stunde der großen Technikpioniere. Ihr Äußeres ist inspiriert von der Gestaltung historisch bedeutender Oldtimer und deren Instrumententafeln. Wie keine andere verbindet sie den einzigartigen Charme dieser Automobile mit unserer Leidenschaft für mechanische Zeitmesser.


JUNGHANS
GERMANY. SINCE 1861

JUNGHANS - DIE DEUTSCHE UHR



MADE IN GERMANY

DIESE TROLLEYS ROLLEN AUCH AUF DEM BODEN

Der Erfolg hat Stephan Boltz und Valentin Hartmann regelrecht überrollt. Dabei wollten die beiden anfangs nur zum Zeitvertreib nutzlos gewordene oder in die Jahre gekommene Produkte aufwerten, alte Kinosessel zum Beispiel oder auch Spinde der Bundeswehr. So landeten auch ein paar Trolleys zum Upcycling in ihrer Werkstatt, die eine Fluggesellschaft ausgemustert hatte. „Die Idee, die ausrangierten Industrieprodukte in Designermöbelstücke zu verwandeln, schlug dann aber so gut ein, dass wir vor zehn Jahren den Schritt in die Selbständigkeit wagten“, erzählt Hartmann. Der passende Name des Kölner Unternehmens: Bordbar Design. Die beiden waren die ersten, die sich der alten Verpflegungswagen aus der Luftfahrt annahmen. Schon im ersten Jahr wurden 287 Trolleys verkauft – heute sind es in einem Monat so viele.

Der 37 Jahre alte Hartmann hält die Firma mit ihren inzwischen zehn Mitarbeitern vor allem betriebswirtschaftlich am Laufen, der ein Jahr ältere Boltz ist der Kreative. Die Rollwagen werden in der eigenen Werkstatt umgestaltet. Sogar eine Trolley-Waschmaschine haben die beiden entwickelt, durch die jeder der gebrauchten Wagen muss, mit denen einst Flugbegleiter Essen und Getränke für die Passagiere transportierten. Dann überarbeiten sie den Metallkörper, der anschließend zum Stehtisch, Kleiderschrank oder Wandregal wird. Der High Table zum Beispiel kann in der Küche eingesetzt werden, in Schubladen liegen Obst und Gemüse, obenauf ein Schneidbrett. Oder der Tisch wird zum Stehpult – mit Hängeablage im Inneren, Platz für

PRÊT-À-PARLER



Leitzordner und iPhone-Dockingstation. In Zeiten des Großraumbüros, da viele Mitarbeiter keine festen Arbeitsplätze mehr haben, ist das eine einträgliche Idee. Denn die Trolleys haben nicht nur Räder und Bremsen, die mittels Pedal blockiert werden können, sie lassen sich auch abschließen. So kann jeder das Nötigste abends im Büro lassen und sich morgens mit seinen Sachen auf Arbeitsplatzsuche machen. Die neue Bordbar aus dem Hause Bordbar ist ein Kühlschrank, der Ende Januar lieferbar

sein wird. „Es ist eine Weltpremiere, dass eine aktive Kühlung in einem Trolley platziert wurde“, sagt Hartmann. „Und die Technik ist vollkommen geräuschlos.“ Und wie verarbeitet man die in Zeiten, da Fluggesellschaften auf kürzeren Strecken oft auf Verpflegung an Bord verzichten und damit der Nachschub an gebrauchten Trolleys stockt? Hartmann und Boltz macht es keine Sorgen. Inzwischen verarbeiten sie fast drei Mal so viele neue wie gebrauchte Verpflegungswagen. (pps.)

DIE KÜNFTIGE FIRST LADY SCHAUT IN DIE ZUKUNFT IHRES GARTENS

Vielleicht hat Michelle Obama es kommen sehen. Wenige Wochen vor der amerikanischen Präsidentschaftswahl, die Melania Trump am 8. November zu ihrer Nachfolgerin machte, ließ die scheidende First Lady auf dem South Lawn Betonmischer und Steinplatten auffahren. Die stahlverstärkten Befestigungen sollten helfen, den von ihr angelegten Küchengarten nach ihrem Auszug aus dem Weißen Haus vor der Planierraupe zu bewahren. Dass Melania Trump ihrem Donald aus den Karotten, Kartoffeln und Tomaten des „Kitchen garden“ ab und zu einen Gemüseintopf kocht oder kochen lässt, scheint eher unwahrscheinlich. Nach acht Jahren gesunder Ernährung weht in den nächsten vier Jahren wieder Bratenduft à la Bush und Reagan durch das Weiße Haus. Donald Trump, der frisch gewählte 45. Präsident der Vereinigten Staaten,

schwört auf gut durchgegartes Steaks, Hamburger und frittiertes Huhn. Zu besonderen Anlässen lässt sich der 70 Jahre alte Republikaner mit seinem Leibgericht verwöhnen, einem Hackbraten nach Großmutterart.

Cristeta Comerford, die als Küchenchefin des Weißen Hauses schon für Laura Bush und Michelle Obama am Herd stand, muss sich wohl umgewöhnen. Mit der französischen Küche der Amerikanerin von den Philippinen hat die künftige First Family nichts am Hut. „Wenn Donald es ins Weiße Haus schafft, wird sich einiges ändern“, unkte im Frühjahr schon der frühere Chefkonditor an der Pennsylvania Avenue 1600, Roland Mesnier. Dass das ehemalige Model Melania sich nach der Tradition des Franzosen jeden Abend ein frisch erfundenes Dessert vorsetzen lässt, scheint ausgeschlossen. Die gebürtige Slowenin hat zwar

ein Faible für Eis und Schokolade, greift der Figur zuliebe aber zu Obst und Wasser. Wie die Sechszwanzigjährige in einem ihrer seltenen Interviews verriet, isst sie jeden Tag mindestens sieben Äpfel, Birnen oder Bananen. Diät-Cola (in der Glasflasche) und eine gelegentliche Schale Champagner runden ihren Speiseplan ab. Bei den Mahlzeiten ihres Sohnes Barron könnte die künftige First Lady dem Küchenstab des Weißen Hauses aber in die Quere kommen. Nach dem Umzug aus dem Trump Tower in New York nach Washington am 20. Januar wird sich Melania voraussichtlich selbst in die Küche stellen, um dem Zehnjährigen das Frühstück zuzubereiten. „Ich bin eine Vollzeit-Mutter und liebe das“, ließ die dritte Ehefrau des kommenden Präsidenten immer wieder wissen.

Ob Melanias Engagement sich auch auf das Interieur des Weißen Hauses erstreckt, bleibt dagegen abzuwarten. Die schweren Plüschmöbel vor goldgerahmten Spiegeln und Marmor im Stil von Versailles im Penthouse an der Fifth Avenue ließ sie nach der Hochzeit vor elf Jahren an ihrem Platz. Da der Kongress jeder Präsidentenfamilie ein Budget für das Dekorieren der Privaträume im ersten und zweiten Geschoss des Weißen Hauses gewährt, könnte Melania nun aber in Versuchung geführt werden. Zu viel Pomp in den öffentlichen Räumen bleibt den Amerikanern jedoch erspart. Über die Inneneinrichtung von Oval Office und East Room wacht neben dem Komitee zur Erhaltung des Weißen Hauses auch die Historical Association. Zu viel Schaden können Trump und seine First Lady Melania im Weißen Haus wohl nicht anrichten, zumindest, was die Stilfragen angeht. *Christiane Heil*

Lass die Männer mal reden: Melania Trump (links) und Michelle Obama reden im Weißen Haus miteinander. Womöglich ging es auch um den Gemüsegarten.



FOTOS: HERSTELLER/© POLARIS

DE LA I R E
G R A F F
E S T A T E



THE JEWEL OF THE CAPE WINELANDS

Nestled between majestic mountains and overlooking the vineyards of the valley below is a tranquil escape in the heart of Stellenbosch. Discover a place where luxury and warm South African hospitality are of the utmost importance, where each day is tailored to be a world-class experience. With lodges designed by master craftsman, stay to explore inspirational works of art, award-winning restaurants, magnificent wines and gardens in bloom throughout the year.

Delaire Graff Estate captivates and enchants from the moment you arrive.

STELLENBOSCH | SOUTH AFRICA

www.delaire.co.za





„Sauerkraut ist ganz phänomenal“

Tomi Ungerer über langweilige Haute Cuisine, Knochenmark zum Löffeln und das Schlachten eines Schweins.

Interview Thomas David
Foto Helmut Fricke

Tomi Ungerer, hier vor der Tür seines Wohn- und Elternhauses, wird am Montag 85 Jahre alt. Der Schriftsteller und Künstler, der in Straßburg und Irland lebt, hat sich zeitlebens mit dem Thema Essen beschäftigt. Das Tomi-Ungerer-Museum in Straßburg zeigt aus Anlass des Geburtstags unter dem Titel „Tomi Ungerer Forever“ (bis zum 19. März 2017) Werke von Künstlern, die er beeinflusst hat.



Herr Ungerer, „die Kunst des Kochens“, heißt es in einem Ihrer Bücher, „fängt mit den Resten an.“ Können Sie die hohe Kunst Ihrer Haute Cuisine beschreiben?

Es ist keine Kochkunst, sondern Lebensfreude. Ich habe eine Riesenfreude, zum Beispiel zu Hause in Irland gemeinsam mit meiner Frau zu kochen. Sogar wenn ich allein bin, stelle ich mir eine Kerze auf den Tisch, und es wird gekocht und erfunden. Meine Kochphilosophie besteht aber nicht aus Rezepten, sondern aus Tricks. Früher hatte ich sogar Ambitionen, ein Gourmet zu werden. Mehrere Jahre war ich *food editor* des „Playboy“.

Das war Mitte der Sechziger, als Sie in New York lebten. Meine damalige Frau war Reporterin und so begeistert von meinen Kochtricks, dass wir gleich das „Too Hot to Cook Book“ gemacht haben. Sie ist dann später wirklich Kochkritikerin und Kochbuchautorin geworden. Aber die Ideen dieses ersten Buchs stammen eigentlich alle von mir.

Was hat sie an Ihrer Art des Kochens geschätzt? Die Spontaneität. Ein Bäcker braucht seine Rezepte, aber für mich ist alles Improvisation. Mein neuester Trick ist frische Pasta. Du nimmst eine Gusseisenpfanne, kleingehackten Knoblauch und Öl und legst die Pfanne mit dicken Tomatenscheiben aus. Dann setzt du die ganze Pasta auf die Tomatenscheiben, und los geht's.

Hat gutes Essen in Ihrer Kindheit eine große Rolle gespielt? Nein, gar nicht. Mein Vater starb, als ich noch keine vier Jahre alt war, danach hatten wir kein Geld. Aber meine Mutter hat toll gekocht, Sauerampfersuppe und solche Sachen. Alle Brotkrümel, die nach dem Essen auf dem Tisch lagen, wurden in einer Schachtel gesammelt und am nächsten Tag zum Panieren verwendet. Wir hatten kein

Geld für Würstchen. Zu Weihnachten konnten wir uns höchstens eine halbe Gans leisten. Den Krieg haben wir nur dank unseres Gemüsegartens überlebt. Aber gleich nach der Befreiung hat sich mein Leben geändert. Meine ältere Schwester heiratete einen Franzosen, der als Koch ein Naturtalent war. Bis dahin kannte ich nur Münsterkäse und wusste nicht einmal, wie ein Steak aussieht. Mit meinem Schwager habe ich das Essen entdeckt.

Er hat Sie in die Haute Cuisine eingeführt, die inzwischen von der Unesco als „immaterielles Kulturerbe“ anerkannt ist? Also bittet! Die Franzosen sind so beschränkt, dass es in Frankreich heute mehr McDonald's gibt als in jedem anderen Land. Sie haben keine Ahnung, was andere Länder an phänomenalen Spezialitäten vorweisen und lieben es, gerade die Amerikaner runterzumachen. Zwar habe auch ich Hamburger nie gemocht, aber das Sandwich ist ein wichtiges Element. Wenn ich einen Hamburger mache, mache ich ihn lang und flach, damit er in ein Baguette reingeht.

Sie verbinden die französische mit der amerikanischen Küche? Das ist der ganze Trick, und er ist leicht zu erklären. Im Elsass leben wir zwischen Frankreich und Deutschland. Wir können also vergleichen, deshalb essen wir im Elsass so gut. Ich würde zum Beispiel nie französischen Dijon-Senf kaufen, sogar der englische Colman's ist besser als der französische. Aber den besten Senf der Welt gibt es in Zürich, in einer Wurstbude gleich hinter der Kronenhalle.

Heißt das, Sie essen lieber Bratwurst mit Sauerkraut statt den frittierten Kalbskopf der französischen Küche? Die Haute Cuisine habe ich seit 20 Jahren aufgegeben. Ich war auf dem falschen Weg. I really loved it, aber heute

bin ich selten in Restaurants. Ich finde es langweilig, kann den Lärm nicht ertragen, und diese ganze Kennerschaft ist reiner Snobismus. Einmal musste ich in einem Restaurant 45 Minuten auf eine Suppe warten, weil sie schickimicki war. Die machen eine Menge Geld, weil du ja etwas trinken musst, während du wartest. Nach der Suppe bin ich gegangen. Aber das Wichtigste sind für mich sowieso Kartoffeln. Mein Gott, was man mit denen alles machen kann. Ich nehme zum Beispiel große Kartoffeln, schneide sie in dicke Scheiben, stelle sie in einer gusseisernen Pfanne auf und setze ein Stück Fleisch drauf. Das sieht toll aus.

Was trinken Sie zum Essen dieser Kartoffelkulptur? Eigentlich nur Bordeaux. Ich bin zwar *Chevalier du Tastevin*, aber was ich je über Wein wusste, habe ich vergessen. Ich hatte einen Trick: Immer wenn ich einen neuen Wein getrunken hatte, habe ich anschließend das Etikett abgelöst und in ein Heft geklebt, in das ich dann hineinschrieb, wo und mit wem ich diesen Wein getrunken hatte. So konnte ich mich später an den Wein erinnern. Aber eigentlich wollte ich mit meinem Wissen nur Eindruck schinden, reines Imponiergehabe. Heute bleibt von diesem Wissen nichts mehr übrig, aber einen guten Bordeaux mit einem schönen Stilton kann ich noch immer genießen. Damals in New York waren meine Kenntnisse allerdings sehr nützlich, weil die meisten französischen Restaurants dort entweder Chez André hießen und von einem Griechen geführt wurden oder derart hochnäsiger daher kamen, dass man ihnen die Stirn bieten musste. Einer meiner Artikel für den „Playboy“ hieß „How to Survive in a French Restaurant in America“.

Als Elsässer wissen Sie auch, wie man mit Sauerkraut überlebt.

Sauerkraut ist ganz phänomenal. Mein Verleger Daniel Keel hatte einmal eine schlimme Darmentzündung und war so krank, dass er sogar Blut geschissen hat. Da habe ich ihm einen Teller rohes Sauerkraut serviert, und innerhalb von 24 Stunden war er kuriert. Schon die Wirkung von Sauerkrautsaft ist phantastisch. Aber mit Essig und Öl schmeckt rohes Sauerkraut fast so gut wie der Löwenzahnsalat, den ich gern im Frühling esse, weil er das Blut reinigt.

Hilft Sauerkraut auch gegen Haarausfall?

Nein, gegen Haarausfall helfen Brennnesseln. Brennnessel-suppe ist übrigens ebenfalls phänomenal gut. Ich mag die einfachen Sachen. Wir haben im Elsass Felder für Hopfen, für Wein, wir haben Wälder und machen unseren Tannenhonig. Als Ludwig XIV. ins Elsass kam, sagte er: „Was ist das für ein schöner Garten!“ Das Elsass ist eigentlich eine riesige Gärtnerei. Und eine Schnapsbrennerei: Jeder Elsässer, der einen Obstbaum hat, destilliert sein eigenes Ding oder lässt es sich von einem der Wanderdestillatoren besorgen, die in der alten Zeit zu einem nach Hause kamen. Ich kenne sogar einen, der hat seinen Sellerie destilliert.

Ihre Mutter hielt allerdings nichts vom Destillieren.

Wir haben aus unserem Obst Marmelade hergestellt. Schnaps gab es nur bei Erkältung. Einer meiner Onkel war in den Kolonien zum Alkoholiker geworden, und seitdem war die ganze Familie besessen von Alkoholangst. Was meinen Sie, wie besorgt meine Mutter war, als sie mich mit sieben oder acht Jahren besoffen vor der Tür fand! Nach dem Tod meiner Großmutter hatte man ihre Wohnung beschlagnahmt und zu einer Offiziersmesse gemacht, und die Soldaten hatten sich mit mir einen Witz erlaubt und mich all ihre Aperitifs probieren lassen. Pernot, Martini, alles durcheinander. Ich lag wie tot auf der Schwelle.

Das war mein erster Rausch. Wissen Sie, wie ich Camembert schneide?

Verraten Sie mir den Trick.

Immer quer durch in langen Scheiben, weil ich ihn dann in die Schachtel zurücklegen und er auf der Seite stehen kann. Dann rennt die Creme nicht weg, und der Camembert bleibt frisch. Lammkoteletts brate ich immer im eigenen Schwanzfett, und dann flippflop, flippflop, bis es rosarot ist. Ich bin vom Essen nicht besessen, es ist einfach ein okkasioneller Spaß. Es ist wie mit meinen Kinderbüchern. Jedes Kinderbuch ist anders, ich kann auch da nicht bei einem Rezept bleiben. Es muss immer Varianten geben, ein bisschen Erfindung und Bastelei, sonst wird mir langweilig. Ich bin auch in der Küche Bastler, ein Bastelkoch.

„Für mich hat ein Braten seine eigene Persönlichkeit“, heißt es in einem Ihrer Bücher, „ein Käse kann zum Haustier werden.“ Genau. Man muss die Dinge mit Respekt und Freude behandeln. Ein paar Freunde kommen zum Essen, aber der eigentliche Besuch ist die Lammkeule. Ich liebe auch die kleinen Genüsse. In New York hatte ich eine Zeitlang nur Knochenmark und Champagner im Haus. Die meisten, die zum Essen kamen, waren verblüfft, weil sie Knochenmark noch nie gegessen hatten. Aber lassen Sie sich vom Metzger mal Knochen schneiden und stecken ihn bei 120 Grad zehn Minuten in den Ofen. Sie können das Mark dann mit einem Löffelchen herausnehmen. Es gibt kein vitaminreicheres Essen, und Knochenmark schmeckt toll mit Kapern.

Gibt es eine Erotik des guten Geschmacks?

Essen ist sinnlich, und manchmal kommt alles Sinnliche zusammen. Das Essen, das Bumsen, das Scheißen, alles natürliche Vorgänge, die Genuss bringen. Wenn etwas gut

riecht in der Erotik, habe ich das in meinen erotischen Zeiten schon mal mit dem Essen gemischt. Einmal habe ich zwei Spiegeleier vom Hintern einer Frau gegessen, das war lustig, wir haben uns beide totgelacht.

Das erinnert mich an eine der Collagen aus „Incognito“, dem Katalog Ihres Spätwerks.

Wollte ich gerade sagen, aber da hat die Frau die Spiegeleier auf den Brüsten. Ich muss einfach meinen Spaß im Leben haben, meinen Sport oder meine Herausforderung.

Ihren Sport oder Ihren Spott? In Ihrem Buch „The Party“ serviert eine Gastgeberin der New Yorker High Society die hors d'oeuvres aus ihrem Gedärm, und die Obszönität der Gäste ist kaum zu ertragen.

Obszöne Menschen essen auch obszön. Hitler ist obscene when he eats, Trump ist obscene. Aber wenn man Menschen beim Essen beobachtet, sind sie immer Karikaturen.

Die amerikanische Kritikerin Selma Lanes fühlte sich bei einer Begegnung mit Ihnen an den Menschenfresser Ihres 1967 erschienenen Bilderbuchs „Zeraldas Riese“ erinnert. Dabei handelt es sich definitiv um ein Selbstporträt. Ein Freund von mir hat einmal eine Halloween-Party für fünf- oder sechsjährige Kinder im Central Park veranstaltet. Da bin ich hingegangen und habe mit einem Riesensack hinter einem Felsen gewartet und eines der Kinder in den Sack gesteckt. Psychologisch und pädagogisch war das natürlich total falsch von mir. Das arme Mädchen.

„Warum essen wir nicht das Fleisch der Menschen, die gestorben sind?“

Das ist die Frage eines Vierjährigen, die ich fürs „Philosophie Magazin“ beantwortet habe. Die Antwort können Sie in

„Sauerkraut ist ganz phänomenal“

„Warum bin ich nicht du?“ nachlesen, meinem neuen Buch. Aber warum eigentlich nicht? Zumindest an Hunde oder Katzen könnte man uns doch verfüttern.

Gibt es für Sie Grenzen des guten Geschmacks?

Als meine Frau Yvonne und ich Anfang der Siebziger von New York genug hatten und nach Neuschottland zogen, hat einer unserer Nachbarn ein Rentier oder einen Elch für uns gebraten. Aber das war in Ordnung. Der europäische Igel soll ganz gut schmecken, aber ich habe ihn leider nie probiert, doch das amerikanische Stachelschwein ist ungenießbar. Das schmeckt so stark und ekelhaft wie Fuchs. Nein, heutzutage esse ich am liebsten ein einfaches irisches Frühstück und Spiegeleier.

Shakespeares Titus Andronicus verarbeitet die Söhne der Gottenkönigin zu Pastete und serviert sie der Mutter.

In einem Kinderbuch würde ich das nicht machen. In „Zeraldas Riese“ wird mein Menschenfresser sogar durch Zeraldas Kochkünste bekehrt und verliert seinen Appetit auf Kinder, weil er entdeckt, dass es leckerere Dinge gibt.

„Pompano Sarah Bernhardt“, „Truthahn à la Aschenputtel“: Im „Schwarzbuch“ servieren Sie gebratene Friedenstaube! Genau, aber hier in Straßburg esse ich am liebsten Leberwurst. Schließlich sind wir Teil des alemannischen Wurstgürtels, der im Elsass mit Leberwurst beginnt und über die Zürcher Bratwurst bis hin zu den Weißwürsten in München reicht. Zu Ihrem Shakespeare fällt mir noch ein, dass meine Frau und ich auch gern Pasteten gemacht haben, als wir noch keine Kinder hatten. In Pasteten kann man tolle Designs verwirklichen. Für einen Freund aus Deutschland habe ich mal eine Pastete mit Hakenkreuz gemacht. Sie war so gut, dass er nachts aufgestanden ist und sich noch ein Stück geholt hat.

„Man ist und merkt, dass man lebt“, notierten Sie 1974 bei der Arbeit am „Großen Liederbuch“ in Ihr Tagebuch, „dass diese ganze Zeichnerei die ganze Aufregung nicht wert ist.“ Gibt das Zeichnen nicht das Gefühl, lebendig zu sein? Doch, Zeichnen ist ein großer Genuss, aber eine Zeichnung kannst du nicht essen. Essen ist eine Tat, eine Not, und was du im Magen hast, kann dir keiner mehr wegnehmen. What's inside you belongs to you.

Essen wir, um dem Tod zu entkommen?

Essen zu können gibt einem ein Sicherheitsgefühl. Arme Menschen stopfen sich nicht ohne Grund mit billigem Essen. Es ist eine Genugtuung, genug zu essen zu haben.

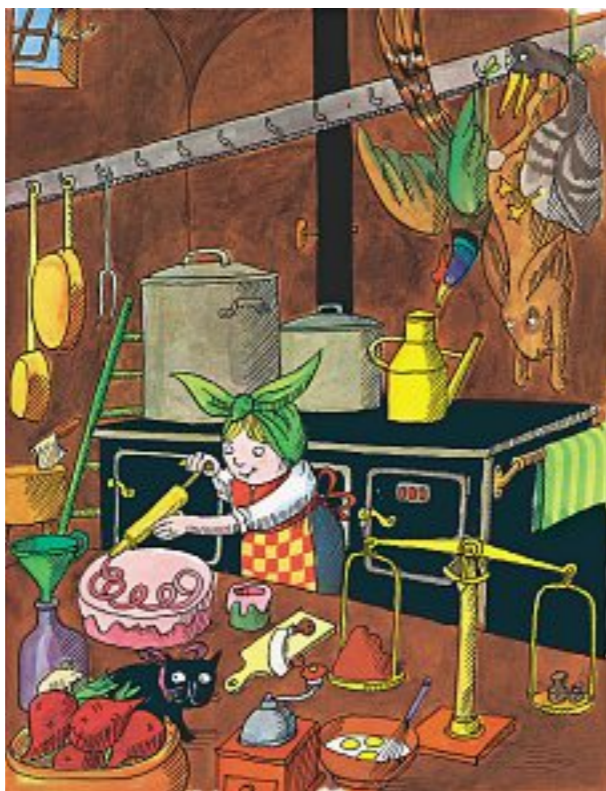
Kennen Sie den Film „Das große Fressen“ mit Marcello Mastroianni und Michel Piccoli?

Toll. Aber schöner ist „Babettes Fest“ nach der Erzählung von Tania Blixen, die vielleicht größte Hymne auf die Gastronomie, die das Kino je gesehen hat. Im „Großen Fressen“ treffen sich die Typen nur, um sich zu stopfen.

Um sich in einer Orgie des Überflusses zu Tode zu fressen. Kulinarisch hat der Film nichts zu bieten. Eigentlich ist er nur ekelhaft, und deshalb finde ich ihn sehr gut.

Eine Hommage an die Völlerei, die Sie in einigen Ihrer Zeichnungen kaum weniger abstoßend gezeigt haben.

Erinnern Sie sich an die Schweinefamilie aus „Babylon“? Die fetten Schweine beim Tischgebet. Man denkt an den Hunger in der Welt, und wir essen hier wie Schweine. Ich bin empört, wie achtlos die Menschen heute mit Essen umgehen. Das kommt daher, dass ich den Krieg erlebt habe und wir nie Geld hatten. Ich esse meinen Teller immer leer, und wenn ich es im Restaurant nicht schaffen aufzessen, nehme ich alle Reste mit, sogar ein halbes Brötchen. Zweimal gekocht schmecken die Dinge meist sowieso am besten. In dem Hotel im Schwarzwald, wo ich regelmäßig bin, hatten sie früher zwei Schweine, die mit den Resten aus dem Restaurant gefüttert wurden.



Die Zeichnungen auf der vorigen und dieser Seite stammen aus „Zeraldas Riese“ von Tomi Ungerer aus dem Jahr 1970, dem vielleicht ersten Kinderbuch über einen Menschenfresser. Die kleine Zeraldas schafft es aber mit vielen Tricks, den gierigen Riesen durch ihre Kochkünste zu bekehren und seine kannibalistischen Gelüste im Zaum zu halten.

In Ihrem Bilderbuch „Papa Schnapp“ gibt es einen Herrn, der in einem Restaurant alles bestellt, was auf der Karte steht und auf dem Hinausweg durch den Fußboden bricht. Ja, das ist die totale Fressgier, fast eine Art von Habgier, alles probieren, alles haben zu müssen. Aber das mit den Schweinen bringt mich auf eine Idee. Wäre es nicht toll, wenn es in jeder Stadt einen Schweinepark gäbe, in den alle Restaurants der Stadt morgens die Essensreste vom Vorabend bringen?

Dann würde es in unseren Städten von Schweinen wimmeln. Die Kinder könnten mit den Schweinchen spielen.

Lieber nicht, sie würden die Kinder am Ende noch auffressen. Was wird dann aus unserer Konsumgesellschaft?

Um die müssen wir uns nicht sorgen, sie frisst sich irgendwann selbst. Ich habe schon oft Hühner gesehen, die Depressionen hatten, weil sie Eier produzieren mussten, die keinen Geschmack mehr haben. Die armen Hühner in ihren Legebatterien. In Irland haben wir die besten Eier der Welt, weil unsere Hühner das salzige Gras picken.

„Wenn Sie ein Omelette wirklich genießen wollen“, schreiben Sie in einem Ihrer Bücher, „müssen Sie wissen, wie es ist, ein Ei zu legen.“ Haben Sie mit Ihren 85 Jahren benuagelungen, wie sich das anfühlt?

Warten Sie nur auf das Alter, in dem die Verstopfung kommt, dann wissen Sie das auch. Aber ich erinnere mich sogar noch an den Geschmack des wunderschönen Eis, das ich bei den Pfadfindern überm Feuer erwärmt habe. Das war einer meiner ersten Kochtricks. Du nimmst ein Ei, machst zwei kleine Löcher rein, steckst ein Hölzchen durch und drehst das Ei wie ein Spanferkel überm Feuer.

Spielt in einer Welt des Überflusses Genuss noch eine Rolle?

Nein, wenn man alles hat, kann man nichts mehr schätzen. Als wir in den Siebzigern nach Irland kamen, gab es nur Kohl, Karotten und Kartoffeln, keinen Salat, keine Tomaten, dafür andere leckere Sachen wie Corned Beef. Aber noch heute habe ich zu Hause in Irland keine Leberwurst, und deshalb freue ich mich immer so, wenn ich wieder nach Straßburg komme. Aber Steaks zum Frühstück wie in Amerika? Wenn du dort im Supermarkt Schwein kaufst, dann ist es mit Zuckerwasser gespritzt, und wenn du deine Kotelettes in die Pfanne steckst, schwimmen sie im Wasser, und der Zucker klebt an der Pfanne.

In dem Haus an der 42. Straße, in dem Sie in den Sechzigern Ihr Atelier hatten, ist heute ein McDonald's-Restaurant.

In der alten Zeit war da eine Oyster-Bar. Mein Gott, ich habe nie so viele Austern gegessen wie damals. Die Demokratie hat uns die Konsumwelt geschenkt. Es ist alles

schlimm geworden. Nicht jeder hat Lust, sich statt eines Thermometers einen Fisch ins Wohnzimmer zu hängen, der die Temperatur anzeigt, weil er so viel Quecksilber enthält. Alles, was wir essen, ist total versaut, und wenn ich am Mittelmeer bin, vermeide ich es, Fisch zu essen.

Wie kann man diese Entwicklung rückgängig machen?

Dafür ist es zu spät, die Welt kommt jetzt zum Ende. Der Mensch erlebt seine Apokalypse. Der Permafrost schmilzt, man kann die Erde mit einem einzigen Streichholz in Brand setzen, wenn man es ans Methan hält, das überall aus dem Boden kommt. Die Maschine läuft, alles dreht sich gegen uns. Der Mensch ist wie Goethes „Zauberlehrling“, der mit jeder Erfindung alles noch schlimmer macht.

Wir haben leider den Glauben an den großen Zauberer verloren, der die Entwicklung zum Stillstand bringen könnte.

„Die Wurst ist leer, es bleibt das Meer.“

Das ist der Anfang einer ganzen Epopöe, die ich geschrieben habe, das geht so über zwölf Seiten und ist total absurd. Keine Ahnung, was es bedeutet, aber die Wurst ist für mich so eine Art Symbol. Ich bin ein Würstfresser. Ich liebe den Geschmack, die Form, alles. Ich habe sogar ein ganzes Theaterstück geschrieben, das „Die Wurstpartei“ heißt. Die Wurst hat eine phallische Form. Ich bin obsessed und habe jede Menge Collagen mit Riesenswürsten gemacht. Ich hab's aber auch mit Brezeln, mit diesen schönen geschwungenen Rundungen. Und dann natürlich die Farben. Wenn ich Paprika schneide, habe ich ein Schälchen für die roten und eines für die grünen. Die Schönheit der Früchte ist endlos, deshalb haben Künstler sie auch immer gemalt.

Worin besteht für Sie der Unterschied zwischen Andy Warhols Suppendosen und der Werbung, die Sie in den siebziger Jahren für ein „famoses Zartgemüse aus der Dose“ gemacht haben?

Nichts gegen Dosen! Wenn die Sachen gut schmecken, wieso nicht? Als ich die Werbung für Bonduelle gemacht habe, haben sie mir einen ganzen Lastwagen voller Dosen geschenkt. Ich hatte genug für sechs Jahre. Ich liebe die Erbsensuppe meiner Frau, aber wenn ich allein bin und alles ganz schnell gehen muss mit meiner Fünf-Minuten-Kocherei, nehme ich einfach eine Dose. Ich bin ein großer Suppenfreund, die beste Bohnensuppe meines Lebens habe ich im Zug der Deutschen Bahn gegessen.

Auf welcher Strecke?

Zwischen Straßburg und München. Die Suppe war phänomenal. In einem französischen Zug ist das Essen hingegen ungenießbar, weil die Franzosen keine Ahnung haben, wie man ein billiges Essen anbietet, das trotzdem originell ist. Übrigens würde ich auch heute noch eine Tomatensuppe von Campbell's essen, es kommt darauf an, was man noch in den Topf schmeißt. Ich liebe auch Ketchup, er sieht einfach schön aus. Blut ist ebenfalls schön anzusehen.

„Die Schweine, die ich als Künstler gezeichnet habe“, schreiben Sie in den Erinnerungen an Ihre Jahre in Neuschottland, „sind Schweine, die ich selbst geschlachtet und verarbeitet habe.“ Hat das Schlachten Ihre Kunst verändert?

Und wie! Wenn man ein Schwein schlachtet, kennt man seine Anatomie. Ich bin eigentlich ein zeichnender Metzger. In Irland habe ich noch meine alte Wurstmaschine.

Könnte ich das Schlachten auch noch lernen?

Es ist aber sehr kompliziert. Man muss aufpassen, dass man nicht ins Herz sticht, weil das Blut sonst nicht hinausgepumpt wird. Das Schwein darf auch nicht leiden. Man muss es also schön ansprechen und mit einem letzten Apfel füttern, bevor man den Strick um die Beine legt und es am Flaschenzug hochzieht. Dann muss man die Halsschlagader durchschneiden, damit kein Blut mehr in den Kopf fließt. Sonst leidet das Tier. Dann nimmt man einen Eimer für das Blut, bis das Herz zu schlagen aufhört. Meine Frau und ich haben die Schweine immer mit Heidelbeeren gefüttert, das ergab Qualitätsblutwurst. In Kanada hatten wir auch Enten und Gänse. Zu Weihnachten kamen die Italiener aus Halifax mit einem Lastwagen und haben bei uns eingekauft.

Sie hatten einen Fleischhandel?

Wir hatten mindestens 60 Enten, die habe ich in die Garage gelockt, die Tür geschlossen, und dann ging's los.

ZEICHNUNGEN: TOMI UNGERER, ZERALDAS REISE: AUS DEM AMERIKANISCHEN VON ANNA GRAMER-KLETT, © 1970 BY DÖGGENES VERLAG AG, ZÜRICH



WÜSTHOF

PROFIWERKZEUG ZUM FREUNDSCHAFTSPREIS
39,90 EUR*

* UNVERBINDLICHE PREISEMPFEHLUNG DES HERSTELLERS

Kitchen Surfer

4

COOKING IS FUN!

**BRUST ODER KEULE,
GRILL ODER GALA?
EGAL WAS DIESES JAHR NOCH AUF DEN TISCH KOMMT - DER KITCHEN SURFER IST DABEI.
DAUERHAFT SCHARF, ROBUST VERNIETET,
AUS EINEM STÜCK GESCHMIEDET!**

www.wuesthof.com
QUALITY MADE IN GERMANY / SOLINGEN



Ein Adventskalender wie ein Bilderbuch – und hinter jedem Türchen steckt etwas für schöne Haut. (L'Occitane)



Für schöne Haut kann man gar nicht genug tun. Und Adventskalender kann man nicht zu viele haben. Also noch einer. (Baboř)



Und noch einer: Den durchs Türchenöffnen bedingten Vorweihnachtsstress gleicht man mit einem Tee aus dem Adventskalender aus.



Eine Duftkerze ist eine Duftkerze. Es sei denn, sie ist von Byredo, riecht nach Weihrauch und ist schmaler und länger als üblich.

ALKOHOL...

... wird in diesen Wochen ja so viel getrunken, dass der darauffolgende Januar schon den Ruf hat, ein trockener Monat zu sein. Besonders tief ins Glas schauen übrigens nicht die weißen, alten Männer, die in jüngster Vergangenheit ja für alles Schlechte in der Welt herhalten müssen. Nein, es sind die jungen Frauen. Laut einer Studie der australischen University of New South Wales nimmt die Zahl der Frauen, die Alkohol trinken, seit 60 Jahren stetig zu. Jüngere, die nach 1981 geboren wurden, haben demnach die Männer in Sachen Alkoholkonsum schon überholt. Leider bezieht sich die Studie nicht nur auf australische Frauen.



Ist zwar eine Kettensäge aus Porzellan und hat nur drei statt vier Kerzen, aber zumindest geht es mit diesem Adventskranz von Seletti keine Spur spießig auf Weihnachten zu.



Auch gut, wenn unter der Essensglocke kein Dinner, sondern Abendbrot wartet. In der Vorweihnachtszeit ist ja selbst das festlich. (Incept Lab)

043
ADVENT SPEZIAL
Zusammengestellt von *Jennifer Wiebking*



Samt, der Stoff der Weihnachts-Deko, galt lange als modischer Faux-pas. Nicole Kidman zeigt mit ihrem Auftritt in Armani Privé in London vergangenen Monat, dass es jetzt nicht nur hinter verschlossenen Türen Zeit für Samt ist.



Jetzt kramen sogar wieder die Leute ihre Weihnachtsmann-Pullover aus dem Schrank, die sonst über das Jahr hinweg nur schlichten Kaschmir mit Rundhals tragen. Das beste Statement dagegen ist also: schlichter Kaschmir mit Rundhals. (Asket)



Diese Box packt man besser vor Heiligabend aus, nämlich Tag für Tag eine Röhre (Junique). Darin stecken 24 Poster. Macht zusammen, Überraschung, einen Adventskalender.



Auch Erwachsene können sich in der Vorweihnachtszeit kaum eine größere Freude machen, als einen Abend im „Nussknacker“-Ballett zu erleben. Mac hat den richtigen Lippenstift dafür.



Ist natürlich kitschig, so eine Leucht-Tanne aus Plastik (Vondom). Aber wann, wenn nicht im Run-Up auf das Kitsch-Fest Nummer eins des Jahres soll man sie im eigenen Vorgarten aufstellen dürfen?

FOTOS: HERSTELLER © APP: CHRISTOPH LABATZIS



EXKLUSIV FÜR LESER DES MAGAZINS DER FRANKFURTER ALLGEMEINEN ZEITUNG
HEMDEN 29,90€ · SPAREN SIE 80€ PLUS VERSANDKOSTENFREIE LIEFERUNG

BRITISCHER STIL, BRITISCHE QUALITÄT, BRITISCHE SCHNEIDERKUNST

CHARLES TYRWHITT

Von der berühmten Londoner Jermyn Street aus liefert Ihnen Charles Tyrwhitt hochwertige Hemden aus 100% luxuriöser, weicher Baumwolle. Mit Doppelnähten, geteilten Schulterpassagen, extra langen Hemdrücken und einer breiten Auswahl an Größen, Passformen und Ärmellängen wird sichergestellt, dass jedes Hemd perfekt sitzt.

JERMYN STREET LONDON

WWW.CTSHIRTS.DE/FAZ | 0800 555 2111 (GEBÜHRENFREI / ANGEBOTSCODE: FAZ)

築地市場



Der Fischmarkt von Tokio bleibt auch Kennern ein Geheimnis. Ein nächtlicher Besuch.

Von *Stephan Finsterbusch*
(Text und Fotos)

Das Geheimnis des Fisches versucht Ichiro Suzuki der abgeschnittenen Schwanzflosse zu entlocken. Dort laufen die Fett-, Muskel- und Nervenfasern zusammen, dort wird das Tier gebündelt, von dort holt es seine Kraft für die langen Reisen durch das Meer. Ichiro Suzuki betrachtet den Fisch vom Ende her, minutenlang. Er studiert die Fasern und die Färbung wie ein Förster die Ringe einer Eiche. Es geht ihm um Struktur und Textur, um Stärke und Dicke. Er weiß nun, wo er auf dem torpedogleichen Körper mehr und wo er weniger Druck auf die Klinge legen muss, wie er die Zwischenschnitte zu setzen und wann er den finalen Schnitt zu legen hat, ohne dass er die Ränder des Fleisches einreißen oder ausfransen lässt.

Dann beugt er sich mit vier Männern tief über den langen Fisch. Auch durch den Lärm der Halle hören sie die Schnitte. So entlocken sie dem Thunfisch sein Geheimnis: die Festigkeit des Fleisches, den Zustand des Fetts, die Härte der Knochen.

Es ist eine lange Geschichte mit diesem Markt. Man sollte sie zunächst einmal so sehen wie Theodore Bestor. Als er Mitte der siebziger Jahre zum ersten Mal nach Tokio kam, trieb es ihn eines Abends in den Sushi-Shop um die Ecke seines Hauses. Ein kleiner Laden im Osten der riesigen Stadt; holzgetäfelte Wände, bestückt mit Bildern und Amuletten; eine Theke mit einem halben Dutzend Stühlen davor und einem alten Sushi-Chef dahinter. Watanaba tischte auf, Bestor griff zu. Feine kleine Häppchen: hauchdünn geschnittene Stücke vom roten und vom schwarzen Thunfisch; scheinbar auf kaum fingergroße Reisrollen gelegtes Flunder-, Aal- und Muschelfleisch; Forellenfilets, Tinten-, Flöten- und Plattfische. Das volle Programm, ein delikater Abend. Bestor kam immer wieder. Bald hatte er einen Stamplatz. Er wollte mehr.

Später wollte er wissen, was jenseits der Theke geschah. Woher all die Fische kommen, wer sie schlachtet, wer sie verkauft, wer sie zubereitet. Berufsneugier. Bestor war

Guter Schnitt:
Auf dem Markt in
Tokio werden jährlich
750.000 Tonnen Fisch
umgeschlagen.





築地市場

Student der Anthropologie, der Lehre vom Menschen. Watanaba nahm ihn eines Nachts mit auf seine Einkaufstour. Sie fuhren runter an die Bucht und gingen auf den Tsukiji, den größten Fischmarkt der Welt. Er liegt nur einen Fußmarsch vom Kaiserpalast zwischen den gläsernen Hochhäusern von Shiodome und den Luxusgeschäften der Einkaufsstraße Ginza. Die Stadt schlief noch, doch der Markt war hell erleuchtet. Bestor wird später in seinem Buch „Tsukiji. The Fishmarket at the Center of the World“ von einem Schlüsselerlebnis sprechen. Das geschäftige Treiben Zehntausender Menschen überwältigte ihn.

Drei Jahrzehnte lang hat er den Markt und seine Akteure studiert, hat Tausende Bücher, Aufsätze und Studien gelesen. Er hat auf dem Markt Hunderte Interviews geführt, seine Doktorarbeit und ein weiteres gewichtiges Buch darüber geschrieben. Er lehrte an renommierten Universitäten, Harvard, Columbia, Cornell. Der Tsukiji aber blieb ihm ein Faszinosum, ja: ein Geheimnis.

Der Markt hat einen äußeren Ring und einen inneren Kern. Er steht auf einer Fläche, die acht Mal so groß ist wie das Gelände des Berliner Olympiastadions. Ein teurer Grund und Boden. Jede Nacht sind hier etwa 50.000 Menschen tätig. Von der billigen Flunder bis zum fünf Zentner schweren Thunfisch wird so ziemlich alles angeboten, was die Meere und Ozeane in allen Teilen der Welt an Essbarem hergeben.

Fische sind *big business*. Eine Dreiviertel Million Tonnen werden im Jahr auf dem Markt umgeschlagen. Damit Erlösen die Händler alles in allem rund fünf Milliarden Euro. Der deutsche Meisterkoch Josef Budde, der jahrelang die Küche des Tokioter Luxushotels Grand Hyatt leitete, nannte den Tsukiji einmal ein kleines Wirtschaftswunder. Jede Nacht um kurz nach zwölf Uhr kommen die ersten Frachten auf den Hof. Fische aus allen Teilen der Welt, per Schiff, Flugzeug oder Lastwagen. Um drei Uhr starten die Auktionen, um fünf Uhr die Verkäufe. Erst kommen die Groß-, dann die Kleinhändler. Kurz bevor die Mittagssonne ihren höchsten Stand erreicht, ist Schluss. Ab eins macht jeder seins. Am späten Nachmittag sind die Markthallen leergefegt, die Böden geschrubbt, die Tische blitzblank.

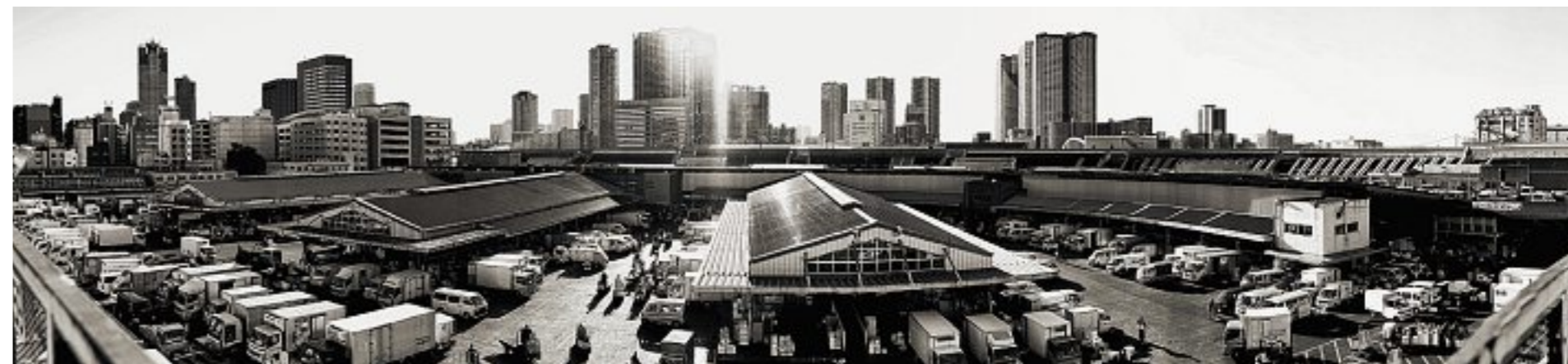
Am frühen Abend treffen die ersten Messerschärfer und Techniker ein. Sie reparieren Geräte, schrauben an den Tischen, schleifen das Werkzeug, flicken am Stromnetz, wechseln flackernde Lampen aus. Die Leitungen hängen unter dem Dach. Am späten Abend schließen die ersten Händler ihre Buden auf. Ein kurzer Blick aufs Handy, ein langer auf den Laptop, ein paar Mails, ein Telefonat. Kurz nach Mitternacht nimmt das Spektakel seinen Lauf. Es ist eine unendliche Geschichte. Firmen wie die der Takarai-Familie sind seit mehr als 20 Generationen auf dem Markt. Die Stände sind noch immer klein, die Stimmung ist hektisch, wenn auch aus einigen Betrieben große Unternehmen erwachsen sind. Eine Firma kann mehrere Händlerstände zugleich besitzen. Doch jeder Stand hat seine eigenen Gesetze.

Jeder braucht hier eine Konzession der Behörden. Der Markt steht voll unter Kontrolle. Die Regierung vergibt Auktions-, Handels- und Verkaufslizenzen an Großhändler; die Stadtverwaltung hat ein Auge auf den Zwischen- und Einzelhandel. Die Zahl der kleinen Händler ist auf etwas mehr als 1500 begrenzt.

Ichiro Suzuki hat sich in den Gang hinter seinem Stand gehockt. Rauchen verboten. Doch er steckt sich jetzt erst mal eine an. Gerade hat er einen Thunfisch mit dem Gewicht eines Kampfstiers zerlegt. Das Tier kam aus Kanada. Es kostete bei der Auktion so viel wie ein Auto. Der Käufer karrte es an. Kopf ab, Schwanz ab. Das Schneiden des Fisches gilt als Kunst. Suzuki nutzt dafür ein halbes Dutzend Messer.

Die Klingen sind steif oder biegsam, alle tragen die Signatur des Schmieds und das Wappen ihres Besitzers. Jedes Messer liegt fest in seiner Hand. Es sind Maßanfertiger.

Ein Tag auf dem Tsukiji:
Der Markt ist eine Welt für sich. Er öffnet mitten in der Nacht – und gegen Mittag ist Schluss.



gungen. Der Preis einer Klinge geht in die Tausende. Einige sehen aus wie die Langschwerter der Samurai, andere wie das Kurzmesser eines Indianers. Jeden Tag werden sie zwei Stunden lang geschliffen und poliert. Das macht sie scharf wie eine Rasierklinge. Sie gleiten in die zentnerschweren Fische wie ein Brotmesser durch Butter. Dabei ist der Tuna ein Fisch ohne Gräten; er hat Knochen und Knorpel, eine derbe Haut und Muskeln wie ein Bodybuilder. Schneiden ist kein Kinderspiel. Die Querschnitte setzt Suzuki selbst. Für den Durchschnitt holt er sich einen Kollegen. Den Langschnitt setzt er mit vier Mann. Es braucht Jahre, das zu meistern. In kaum zehn Minuten hat er einen Fisch zerlegt und ihm sein Geheimnis entlockt.

Das Schneiden, schreibt Bestor in seinem Buch „Tsukiji“, könne man nicht wirklich erlernen. Man müsse es immer und immer wieder üben, müsse es über Jahre hinweg dem Meister am Stand anschauen und ein Gespür dafür entwickeln, wie die Klinge wann gezogen wird. Die besten Stücke eines Fisches holen sie aus den beiden Teilen gleich hinter dem Kopf. Sie werden auf dem Markt mit Gold aufgewogen. Kaum 100 Gramm können rasch mehrere Hunderttausend Yen kosten. Das Fleisch eines einzigen Thunfisches kann bis zu zwei Dutzend verschiedene Geschmacksfacetten abdecken. Es ist, als würde es von vielen verschiedenen Tieren stammen.

So hat jeder Teil des Körpers seinen eigenen Geschmack. Fett und saftig oder trocken und zart, würzig oder nur der Hauch von einem schmelzenden Nichts auf der Spitze der Zunge. Es gibt kaum einen Teil des Fisches, der nicht gegessen werden kann. Am besten roh, mit einem Tropfen Öl und etwas Meersalz. Jeder Kunde hat da seine Vorlieben, jeder will von den Händlern und Sushi-Chefs bedient sein. Es kommt nicht darauf an, den besten und teuersten Thunfisch zu ersteigern, sagt Suzuki, sondern den, den die Stammkunden eines jeden Fisch-



händlers wollen. Man muss die Geschmäcker kennen und bedienen. Auf dem Tsukiji findet sich dafür alles.

Die Tage des Markts aber sind gezählt. Der alte Tsukiji steht auf dem teuersten Boden der Stadt. Drüben im Geschäftsdistrikt der Ginza-Einkaufsstraße ist im vergangenen Jahr ein Rekordpreis von einer Viertel Million Euro für einen Quadratmeter Land gezahlt worden. Die Händler räumen ihren Platz, sie weichen neuen Häusern und breiten Straßen. Tokio macht sich fit für die Olympischen Sommerspiele 2020. Der Markt zieht in neue Hallen auf Toyosu, einer Kunstinsel am Rande der Bucht, keine zehn Minuten entfernt. Aber der Umzug hat sich gerade verzögert, wegen ökologischer Bedenken.

Die neuen Hallen stehen schon. Die Händler und ihre Kunden haben schon eine halbe Billion Yen in die Stände, Kühlhäuser und Schneideanlagen gesteckt, moderne Technik im Traditionsgerbe. Zum bevorstehenden Abschied vom alten Fischmarkt haben sie Theodore Bestor für eine ausgedehnte Dokumentation gewonnen. „Tsukiji Wonderland“ – ein Film über den Markt, seine Menschen und seine Fische. Es ist ein Meisterwerk unter der Regie von Naotaro Endo, ein Blick in eine verschlossene Welt. Doch so tief er hineinschaut in die Muskelstränge dieses nächtlichen Giblides: So ganz erkennen wird auch er das Geheimnis nicht.

LEBE DEINE LEIDENSCHAFT
„Hagi“ Rada, Barbier. Botschafter traditioneller Werte.
#wearethediplomats

Die Welt braucht mehr Botschafter

Rum
BOTUCAL

Hagi's Barber Shop, Düsseldorf

facebook.com/botucal

Natur Wissenschaft

Naturnah zu kochen ist kein Hexenwerk. In dieser Küche geht es um den guten Umgang mit Menschen und Dingen. Ein Essay über gesundes Essen – und drei Rezepte für Menüs: mit Fleisch, mit Fisch, vegetarisch.

Von Erwin Seitz, Fotos Jens Gyarmaty

Schwäbisch-Orientalisch

Würfel vom gepökelten Schweinebauch auf Puy-Linsen mit Raz el Hanout und Joghurt

Linsen wurden vor rund 10.000 Jahren im Nahen Osten kultiviert, kamen aber vor 7000 Jahren schon in die Region nördlich der Alpen. Das Gewächs war eine Domäne der Schwäbischen Alb und wurde dort „Alb-Leisa“ genannt. Nach dem Zweiten Weltkrieg verlor sich die Spur des Linsenbaus. In den achtziger Jahren nahm die bäuerliche Erzeugergemeinschaft Lauterbacher Alb-Feld-Früchte den Anbau der „Alb-Leisa“ wieder auf. Besonders fein und nussartig schmeckt die Puy-Linse. Sie verträgt sich bestens mit der orientalischen Gewürzmischung Raz el Hanout.

Rezept für eine Person:

80 Gramm Puy-Linsen von der Erzeugergemeinschaft Lauterbacher Alb-Feld-Früchte im Sieb mit kaltem Wasser abspülen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben, Verhältnis Linsen zu Flüssigkeit 1:5. Leicht salzen und zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und den Topf mit Deckel 15 Minuten leicht köcheln lassen. Danach einen Teil der Kochflüssigkeit abgießen. Die Linsen sowie die restliche Brühe mit einem Teelöffel Raz el Hanout würzen. Hinzu kommen der frisch gepresste Saft einer halben Orange, ein paar Tropfen Zitrone, ein Esslöffel Olivenöl (alternativ: Sesamöl von geröstetem Sesam oder Schwarzkümmel-Sonnenblumenöl), drei entkernte und kleingeschnittene Datteln. Alles leicht verrühren. Das Ganze im schalenartigen Teller anrichten, in die Mitte obenauf einen Esslöffel naturreinen Joghurt mit dreieinhalb Prozent Fett geben, gepaart mit Würfeln vom gepökelten und gebratenen Schweinebauch, etwa 100 Gramm. Man kann ihn fertig gegart beim Metzger kaufen, vor dem Anrichten 15 Minuten bei 120 Grad erwärmen, danach würfeln. Über die Würfel eine Knoblauchzehe pressen und geschälten frischen Ingwer darüber reiben. Dazu ein Stück Brot oder eine Semmel, da Getreideprodukte die Nährstoffe der Linsen erst voll erschließen.



Sicher, die Feinschmeckerei verlangt gelegentlich Opfer. Ab und zu muss man dafür tiefer in die Tasche greifen. Und ein festliches Essen, bei dem man mit vertrauten Menschen über etliche Gänge zusammensitzt, kann schon mal eine schlaflose Nacht kosten. Aber das sollte es wert sein. Denn so ganz ohne Laster bleibt das Leben fad. Und es kann der Gesundheit sogar guttun, wie Mediziner versichern, manchmal über die Stränge zu schlagen.

Im Alltag aber sucht man Speisen, die leicht und bekömmlich sind, ohne langweilig zu schmecken. Für den, der zu Hause selbst kocht, sollte die Zubereitung nicht allzu schwer sein und vergleichsweise wenig Zeit beanspruchen. Sagen wir: im Schnitt eine halbe Stunde. Diesen Aufwand sollte man sich sogar im Zeitalter der Beschleunigung und der digitalen Zerstreung gönnen, denn so erlebt man einen anderen Rhythmus: indem man uralte menschliche Tätigkeiten verrichtet, natürliche Nahrungsmittel begreift und versteht, sie schneidet und erwärmt,

würzt und verwandelt, schonend, sanft, gentil. Bis man sich plötzlich selbst von den Speisen ergriffen fühlt.

Der aufgeklärte Mensch denkt über eine gesunde Lebensweise nach. Es geht dabei um nichts Geringeres als Wohlergehen und Glück. Der antike Philosoph Plutarch schrieb in seinem Werk „Moralia“ im Kapitel über die Gesundheitsregeln: „Ganz stillschweigend sollten wir uns selbst an die Hand nehmen und unseren Gaumen und Geschmack daran gewöhnen, sich dem Bekömmlichen zu fügen, und das in aller Ruhe und Gelassenheit.“ Man mag, so meinte er, Gutes und Süßes genießen, wenn man noch hungrig ist. Doch der Koch sollte nicht darüber hinaus noch Gaumenkitzel erregen. Plutarch warnt vor Übersüßtem, Geschmacklosigkeiten, Angeberei. Es sei keineswegs plump und unkultiviert, bei Seltene und Teurem nein zu sagen, wenn man eigentlich schon satt ist.

Man sollte der Natur keinen Zwang antun, meint der Schriftsteller. Im Gegenteil: „Jeder sollte unter der Parole: ‚Suche nicht ständig was Besseres als Linsensuppe‘ nicht



immer über Kresse und Oliven hinaus wollen, zu fein Herausbackenem und Fischspezialitäten. Und durch Überladen des Körpers diesen in Aufruhr und Zwietracht treiben, das heißt zu Unpässlichkeiten und Durchfall. Die Hausmannskost hält ja den Appetit innerhalb der natürlichen Grenzen.“

Die naturnahe Küche wäre so etwas wie die zeitgenössische Form der Hausmannskost. Naturnah in zweierlei Hinsicht: nah an den frischen, natürlichen Zutaten, nach denen man greifen kann – und nah an der Natur des Menschen und seinen Organen. Aus Sicht der Medizin ist die Küche die beste, die frische Waren verwendet und dabei Abwechslung schafft: durch viel Gemüse und Obst, etwas Fisch und Fleisch. Aus Sicht des Feinschmeckers sind frische Zutaten ohnehin überbrotten.

Je züger die Waren reif und frisch in die Küche kommen, je weniger sie industriell bearbeitet werden, desto gesünder und reicher ihr Geschmack. Die Kochkunst sollte sich gegenüber den Waren nicht selbstständigen. Wie anmutig, wenn durch die bearbeiteten Zutaten noch etwas Natürliches hindurchscheint. Naturnahe Küche heißt nicht unverfälschte Natur, sondern die Nähe zu ihr.

Das phantasiebegabte Gehirn des Menschen ist nicht dafür gemacht, sich mit Simplem zu begnügen. Bei allem menschlichen Tun muss Witz hinzukommen. Mit dem Essen nährt man nicht nur den Magen, sondern auch die Seele. Es macht uns von vornherein glücklich, wenn wir wissen, dass die Zutaten gesund sind. Es freut uns aber ebenso, wenn sie fein schmecken und sich der Koch etwas dabei gedacht hat. Das Essen soll uns immer ein wenig verzaubern, mit überraschenden Nuancen und Harmonien.

Gute Küche hat zwei Pole. Hier Einfachheit, Natürlichkeit, Leichtigkeit – dort Komposition, Überraschung, Raffinement. Die frischen Zutaten werden so schonend wie möglich zubereitet, nicht zu stark zugeschnitten, nicht zu stark oder zu lange erhitzt, damit ihre gesunden Inhaltsstoffe, Säfte und Aromen so weit wie möglich erhalten bleiben und sich entfalten. Raffinement gewinnt die Speise durch Vielschichtigkeit und ausgeklügelte Geschmacksverbindungen – sei alters etwa Himmel und Erde, sautierte Apfelspalten (Himmel), Kartoffelstampf (Erde), gebratene Blutwurst und Haselnüsse. Ein Akkord des Fruchthigen, Cremigen, Herzhaften, Knackigen. Die naturnahe Küche oder aufgeklärte Hausmannskost sucht nach originellen Verbindungen. Die Krönung: wenn Flüssig-Sämiges hinzukommt, leichte Brühen und Soßen, weil sie dem Mundgefühl und den Geschmacksorganen schmeicheln. Komisch, wenn in der Hochküche die Soße oft nur noch als Zitat in Form bizarrer Fäden und Tropfen erscheint, als wollte der Koch ein Van Gogh oder Jackson Pollock sein – oder als würde schon längst der Stylist oder der Fotograf die Anrichteweise bestimmen.

Die naturnahe Küche schaut sich auch etwas von der Hochküche ab: Produktneugierde, genaueres Garen, freieres Komponieren. Möglicherweise wird die Küche der Zukunft weniger von avantgardistischen Konzepten und mehr von Gesundheit, Muße und Nachhaltigkeit bestimmt, dem Wohlgefühl bei Tisch entgegenkommend.

Unnötig, alles mit der Pinzette anzurichten. Das Ziel ist nicht perfekte Optik, sondern ein freundliches Bild auf dem Teller: „Sprezzatura“, die elegante Lässigkeit, die der italienische Humanist Baldassare Castiglione in seinem Werk über den „Hofmann“ mehr als alles andere schätzte. Es geht um den guten Umgang mit Menschen und Dingen, respektvoll, charmant, nicht übertrieben ambitiös. Vom Teller geht eine sanfte Bewegtheit der Farben, Formen und Aromen aus. Bevorzugt wird der schalenartige Teller, mal aus weißem Porzellan, mal aus bunter Keramik. Ein Teller, der nicht so formell wirkt, aber doch ansprechend erscheint und Brühen und Soßen gut aufnimmt. Überzogenes Tellerdesign ist überflüssig.

Für das Kochen selbst ist keine außergewöhnliche Technik vonnöten. Es reichen – auf den kleinen Haushalt berechnet – zwei, drei große Messer, die man gelegentlich zum Schleifer bringt und selbst öfters mit dem Stahl wetzt; dazu ein Tisch, ein Holzbrett, ein Herd mit Backofen, drei gute Töpfe, ein Dämpfensatz, eine beschichtete Pfanne, eine feuerfeste Form für den Ofen, ein Kochlöffel, ein Schneebesen, eine Schaum- und Schöpfkelle, ein Unterheber, eine Knoblauchpresse, eine Reibe, zwei, drei Schüsseln, ein Messbecher, eine Waage und eine Küchenuhr. Die Rezepte der naturnahen Küche benötigen nie mehr als zwei Töpfe auf dem Herd, bestenfalls ergänzt durch die Bratreine im Ofen.

Entscheidend für die naturnahe Küche sind die guten Zutaten, bestenfalls drei oder vier für ein Gericht, ergänzt durch ein paar Gewürze, Öle und Butter, die ohnehin zu den Vorräten gehören. Wichtig sind die schonende Zubereitung der Waren, die stimmige Komposition und eine leichte Brühe oder Soße – sei es eine Gemüsebrühe, die man selbst ansetzt, sei es die Dampfbrühe, die beim Dämpfen von Gemüse entsteht, sei es Buttermilch, Joghurt, Sahne, Kokosmilch, frisch gepresste Orange, seien es Brühen, die beim Kochen von Grünkern, Linsen oder weißen Bohnen übrig bleiben.

Es passt zur naturnahen Küche, mittags oder abends die Hauptspeise zu servieren, gegebenenfalls gefolgt von einem Happen Rohmilchkäse, mundgerecht zugeschnittenem reifen Obst oder vielleicht einem Stückchen Bitterschokolade. Ebenso passt es zur naturnahen Küche, Getreide und Gemüse zu achten. Das alles wurde zur selben Zeit, vor rund 10.000 Jahren, entwickelt: der Getreide-, Gemüse- und Obstanbau, die Herstellung von Keramik, die Erzeugung von Brot, Bier, Wein und Käse.

Wasser & Wiese

Lachs auf Emmer-Perlgraupen mit Buttermilch, Gartenkresse und Thymian-Sonnenblumenöl

Die deutsche Küche bildet selten Begriffe für beliebte Gerichte aus, um unterschiedliche Ebenen anzusprechen. Eine Ausnahme ist „Himmel & Erde“. Natürlich kann man weder Himmel noch Erde essen, aber durch den Titel ist man beides mit: Äpfel verweisen auf den Himmel, Kartoffeln auf die Erde, oft ergänzt von Blutwurst und Haselnuss. Hier sei das Begriffspaar „Wasser & Wiese“ gewagt. Das Gras auf der Wiese kann der Mensch auch nicht essen, aber das Rind verwandelt es in Milch. Weiter verarbeitet wird sie zu Butter, Buttermilch oder Käse. Lachs war früher typisch für Mitteleuropa. Salmontiden, eben Lachs, aber auch Huchen oder Saibling, harmonieren mit der leicht säuerlichen und milden Buttermilch sowie grünen Kräutern wie Garten- oder Bachkresse mit Anklängen von Senf- und Meerrettichnoten. Eine gute Unterlage bildet ein Brei von Emmer-Perlgraupen. Sie schmecken von sich aus schon so fein und würzig, dass sie ohne Umstände mit purem Wasser gekocht werden. Am Ende rührt man Butter und geriebenen Bergkäse hinein (was wieder an die Wiese erinnert).

Rezept für eine Person:

80 Gramm Emmer-Perlgraupen, vorzugsweise vom Erzeuger Chiengaukorn, da dort die Körner für die Perlgraupen nur leicht angeraut werden und viel von der wertvollen Schale erhalten bleibt. Emmer-Perlgraupen im Sieb mit kaltem Wasser abspülen, in einem Topf mit kaltem Wasser aufgießen, Verhältnis Graupen zu Flüssigkeit 1:2. Leicht salzen und zum Kochen bringen, dann bei schwacher Hitze die Perlgraupen im Topf mit Deckel 20 Minuten quellen lassen. Am Ende Butter und geriebenen Allgäuer Bergkäse einrühren, bis der Brei angenehm sämig und würzig ist. Während die Emmer-Perlgraupen quellen, 150 Gramm Lachsfilet ohne Haut, vorzugsweise vom irischen oder schottischen Bio-Lachs, mit Zitronen- und Salz leicht würzen. Eine feuerfeste Form mit etwas Olivenöl begießen, das Filet darauf legen und bei 190 Grad für zehn Minuten in den Ofen schieben. Zwischen durch ein paar Esslöffel Buttermilch, in Zimmertemperatur, mit einem Esslöffel Gartenkresse verrühren. Dann den Emmer-Perlgraupen-Brei im schalenartigen Teller anrichten, leicht flach drücken und die Buttermilch mit Gartenkresse darüber gießen. Am Rand dürfen die Perlgraupen ruhig noch hervorschauen. Das Lachsfilet mit dem Unterheber in die Mitte legen, links und rechts davon ein paar Perlen vom goldenen Saiblingkaviar verteilen und mit ein paar Tropfen Thymian-Sonnenblumenöl beträufeln – das Öl vorzugsweise von Johannes Pinterits, der getrockneten Thymian unter hohem Druck mit Sonnenblumenkernen presst und so ein intensiv duftendes Thymian-Sonnenblumenöl gewinnt. Über das Lachsfilet noch eine Knoblauchzehe pressen und Zitrone träufeln.



Seidenstraße

Curry-Spinat auf Basmatireis mit Seidentofu und Cashewnüssen

Der Begriff „Seidenstraße“ ist eine sprachliche Spielerei. Er drückt die fernöstliche Art des Gerichts aus, leicht, fein und würzig, besonders durch das Curry hervorgerufen, kombiniert mit dem Seidentofu. Gewöhnlicher Tofu wäre allzu belanglos. Seidentofu hat eine zauberhafte Elfenbeinfarbe, ein hauchzartes Gewebe und eine leicht sahnig-cremige Art. Cashewnüsse sind die ideale Begleitung.

Rezept für eine Person:

80 Gramm Basmatireis nach der Absorptionsmethode zubereiten: Reis im Sieb mit kaltem Wasser waschen, in einen Topf mit kaltem Wasser geben, Verhältnis Reis zu Wasser 1:2. Leicht salzen und zum Kochen bringen, dann die Hitze zurücknehmen und den Reis im Topf mit Deckel zehn Minuten leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast aufgesogen ist. Den Spinat kurz in kaltem Wasser waschen, grob schneiden, in einen Topf geben, leicht salzen, den Topf erhitzen und den Spinat bei gelegentlichem Umrühren einfach kurz zusammensinken lassen, bis er etwas Saft zieht. Hinzu kommen der frisch gepresste Saft einer halben Orange, 0,1 Liter Kokosmilch ohne Konservierungsstoffe, ein Esslöffel Sesamöl von geröstetem Sesam (alternativ: Olivenöl), ein Teelöffel Curry, vorzugsweise „Curry Kashmit“ vom Alten Gewürzamt. Alles umrühren. Basmatireis im schalenartigen Teller anrichten, darauf drei Scheiben Curryspinat geben, darauf drei Scheiben vom Seidentofu, die vorher im Ofen auf einem Teller 15 Minuten bei 100 Grad erwärmt wurden. Über die Seidentofu-Scheiben ein wenig Kurkumapulver streuen, Cashewnüsse dazugeben, eine Knoblauchzehe darüber pressen sowie geschälten Ingwer darüber reiben.

Kulinarische Grundlagen der frühen Hochkulturen im Nahen Osten waren kraftspendende, kohlenhydratreiche Getreidesorten: Einkorn, Emmer, Dinkel, Weizen, Hirse. Zudem Hülsenfrüchte, die einen etwas höheren Anteil an Eiweiß haben, wie Linsen und dicke Bohnen. Im Fernen Osten kultivierte man Reis, in Süd- und Mittelamerika Kartoffeln, Mais oder Quinoa. Als um 5550 vor Christus auch nördlich der Alpen die Landwirtschaft einzog, gab es hierzulande schon Einkorn, Emmer, Dinkel, Weizen und Hirse sowie Linsen und gelbe Erbsen, etwas später auch dicke Bohnen. Reis, Mais und Kartoffeln wurden erst später in Europa gebräuchlich.

Heute funkeln unterschiedliche gesundheitliche und weltanschauliche Ideen in die Ernährungsformen hinein. Veganer und Vegetarier wollen kein Fleisch mehr haben. Andere konzentrieren sich wieder ganz auf die steinzeitliche Ernährungsweise der Jäger und Sammler vor der Erfindung der Landwirtschaft und bevorzugen die Paleo-Küche mit viel Fleisch, gestützt auf die Theorie von Robert Atkins, wonach die menschlichen Verdauungsorgane noch nicht auf kohlenhydratreiche Getreidenahrung eingestellt seien. Die Nächsten entdecken tierische Fette, Fleisch und Proteine als Bösewichte und Dickmacher. Wieder andere sehen Getreide und Kohlenhydrate als Ursache von Übergewicht und Krankheiten. Man tut gut daran, sich nicht auf eine einzige Theorie zu verlassen.

Man muss nicht unbedingt in ältere Zeiten zurückfallen. Claus Leitzmann leitete lange das Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Gießen und ist heute emeritiert. 2010 erschien sein Standardwerk „Gesunde Ernährung. Die 101 wichtigsten Fragen“. Seiner Erfahrung nach sind die Verdauungsorgane anpassungsfähig. Angemessen sei eine weitgehend pflanzliche Küche, in der kohlenhydratreiche Nahrungsmittel die Basis bilden. Demnach sollten Getreide- und Perlgrauen, Risotto, Kartoffelstampf, Linsenbrot, Weiße Bohnen reichlich auf dem Speisezettel vertreten sein. Uralte Getreidesorten wie Einkorn, Emmer, Dinkel, Grünkern (früh geernteter Dinkel, über Buchenholzrauch gedarrt) haben viele gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe und schmecken fein und würzig.

Manche Fachleute sähen es gern, wenn auch noch helle Weizennudeln und geschälter Reis durch Vollkornprodukte und Hülsenfrüchte ersetzt würden. Aber man muss es nicht übertreiben. Helle Weizennudeln und weißer Reis schmecken gut und sind bekömmlich, nur sollte man nicht einseitig daran hängen. Man kann auch Kompromisse finden, wie beispielsweise Perlgrauen von Einkorn oder Emmer, die nur leicht aufgeraut sowie nur punktuell und nicht vollkommen geschält sind.

Die Abwechslung erfreut. Perlgrauen, Reis, Kartoffeln, Linsen oder Weiße Bohnen enthalten unterschiedliche kulinarische Bausteine, die der Gesundheit guttun. Die

Vielfalt der Düfte und Aromen unterhält den Gaumen und das Gemüt. Die Zubereitung geht leicht von der Hand, und die kohlenhydratreichen Waren haben die angenehme Eigenschaft, lagerfähig zu sein und den täglichen Einkauf überflüssig zu machen. Sie sind in der naturnahen Küche die Basis für die Hauptspeisen, mit anderen Dingen angereichert: mit frischer Ware, die man wenigstens zweimal in der Woche kaufen sollte, Gemüse, Obst, Käse, Fisch oder Fleisch. Zweimal Fisch pro Woche wird von Leitzmann ausdrücklich empfohlen – und gegen einmal Fleisch in der Woche hat er nichts. Von rein pflanzlicher Ernährung rät er eher ab, da die Gefahr besteht, mit manchen Vitaminen und Mineralien unterversorgt zu sein.

Tim Spector, Professor für Genetische Epidemiologie am King's College in London, folgt in vielen Punkten Leitzmann. In seinem Buch „Mythos Diät“ bleibt er skeptisch gegenüber der Paleo-Küche und mag sich ebenso wenig dem Veganismus oder Vegetarismus verschreiben. Er bevorzugt eine vorwiegend pflanzliche Küche, genauer: die kulinarische Lebensform des Flexitariers, der neben Pflanzen auch Milch, Milchprodukte, Eier, Honig und etwas Fisch und Fleisch aus artgerechter Haltung schätzt.

Für die Gesundheit, so meint Spector, ist nicht unbedingt das Zählen der Kalorien, sondern die Pflege der Darmflora entscheidend. Er ist weit davon entfernt, das Fett, auch tierische Fette, zu verteufeln. Er preist Olivenöl, auch griechischen Joghurt mit zehn Prozent Fett, als Bestandteil der bewährten Kreta-Diät. Alles, was Bakterien und Hefen enthält oder fermentiert ist, wie Buttermilch, Joghurt, Sauerkraut, Gewürzgurke, Käse, Pilze, Brot, Wein oder Bier, fördert die Mikroben-Kultur im Verdauungstrakt. Förderlich sind dafür ebenso Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, grüne Gemüse, Kohlgemüse, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Nüsse, Gewürze. Jede Form industrieller Verarbeitung von Lebensmitteln zerstört seiner Ansicht nach gesundheitsförderliche Bakterien und Hefen. Wer gut leben will, kann man daraus schließen, muss sich an gediegenes Kochhandwerk halten.

Auch die vorwiegend pflanzliche Küche kann aromatische Freuden bieten. Wer sich einmal mit der Gemüsebrühe, dem Gemüsedämpfwasser oder mit Buttermilch angefreundet hat, der möchte die leichten Sachen nicht mehr missen – so mild, so zart oder feinsäuerlich, so aufnahmefähig, gerade wenn der Topf nicht mehr am Herd steht und die weiteren Zutaten frisch und nicht erhitzt hinzugegeben werden, also gepresster Knoblauch, der Fülle und Kraft schenkt, geschälter und geriebener Ingwer, der für Frische sorgt, Curry, das Schärfe und Wärme hervorzaubert, Sahne, Butter, Joghurt, Käse, Olivenöl, Sonnenblumenöl, die wunderbar abrunden.

Es gibt nach heutiger Erkenntnis nicht vier, sondern fünf, wenn nicht sechs wesentliche Geschmackselemente: salzig, süß, fett, herzhaft (umami), sauer und bitter. Das Herzhafte steckt vor allem im Fleisch, nicht zuletzt in Gerichten, die lange erhitzt werden, in Schmorgerichten und in braunen Soßen, selbst in Gemüsebrühen mit Pilzen, die über Stunden leicht köcheln. Das erinnert an Großmutterns Küche. Michael Pollan hält in seinem Buch „Kochen“ ein Plädoyer für das Herzhafte und das lange sanfte Garen.

In der naturnahen Küche verschieben sich jedoch die Akzente. Die Zubereitung eines Gerichts soll in der Regel ja nicht länger als eine halbe Stunde dauern, und vielleicht sind die leichten Brühen und Soßen nicht weniger köstlich als Schmorsoßen – und allemal bekömmlicher. Die Domäne der naturnahen Küche ist nicht so sehr das Herzhafte, sondern eher das Frische und Würzige: durch frische Waren, kurze, sanfte Garzeiten, leichte Fonds, feinsäuerliche Zutaten und Obstnoten wie Zitrone, Orange, Yuzu, Apfel-Balsamessig und dergleichen. Selbst das klassische Kompositionsschema für Gerichte auf dem flachen Teller wirkt längst altbacken: Hauptelement (Fisch oder Fleisch) und zwei Nebenelemente (Gemüse und eine Sättigungsbeilage aus kohlenhydratreichen Produkten) – die britische Anthropologin Mary Douglas spricht von der stereotypen Formel A + 2b.

Sich bloß nicht ideologisch zu stark einschränken lassen. Nicht einseitig werden, vegan oder vegetarisch. Sondern abwägen, auswählen, offen bleiben, auch für etwas Fisch, Krustentier und Fleisch. Nicht zu provinziell werden, nicht einseitig auf Regionalität setzen. Sondern Stufen bei der Wahl der Produkte und Rezepte einführen, schwerpunktmäßig lokal, dann auch europäisch, kosmopolitisch. Behutsam menschliche Möglichkeiten nutzen. Einer gesunden Lebensweise folgen. So kann sich Lebensart entfalten. ◀

Frankfurter Allgemeine
Quarterly
 WINTER 2016/17 €10 AUSGABE 01

1
FAQ
 Häufig gestellte Fragen
 Was macht man gegen den „Like“-Mobe?
 Wie politisch sind krause Haare?
 Was kommt nach Putin?
 Wen bedroht künstliche Intelligenz?
 Warum macht Tischtennis schlauer?

2
DAS THEMA
 Weltlabor Silicon Valley
 Wie Genies und Irie unser Leben neu erwerfen
 Die Rückkehr der Utopie
 Warum die Ideen von einst wieder so brennend sind
 Das Erbe der Hippies
 Der Geist, der die digitale Elite so stark macht

3
MATERIALIEN
 Ich liebe viele
 Wenn man nicht nur einen Partner hat
 Amok oder Terror
 Was passiert, wenn Männer durchdrehen?
 Helden des Alltags
 Sven Reggners Loblied auf die Schädlingbekämpfer

4
WAS KOMMT
 Die Zukunft der Mode
 Was die wichtigsten Fashion-Scimmen sagen
 Mehr Sportwagen
 SUV war gestern. Das Comeback der Coupés
 Einmal neue Haut, bitte
 Die Wissenschaft macht einen Traum wahr

KAMPF UM DAS MORGEN
 Die Internetpioniere bauen unsere Wirklichkeit um. Es geht um viel Geld – und um die Macht

Zukunft, jetzt!

INSPIRATIONEN UND DENKANSTÖSSE FÜR DIE WELT VON MORGEN.

JETZT NEU: Entdecken Sie ein einzigartiges Magazin. Für Mode, Design und Stil. Für Kultur, Wirtschaft und Politik. Mit Geschichten, Reportagen und Analysen renommierter Autoren. Mit exklusiven Beiträgen kluger Denker. Mit Fotostrecken und Bildern wegweisender Künstler. Mit Eleganz und Leidenschaft. Freuen Sie sich viermal im Jahr auf ausgiebigen Lesegenuss. fazquarterly.de



EAT OUT

Stephen Shore nimmt Essen anders auf als heute üblich. Von Julia Stelzner, Fotos Stephen Shore

Ein Rest Schokokuchen unter Frischhaltefolie. Die Überbleibsel asiatischer Vorspeisen, bei denen ein Gast kein Fan von Minze und anderen frischen Kräutern war. Ein trockenes Stück Parmesan auf einer Fensterbank. Anderswo zwei leer getrunzene Cappuccino-Tassen. Keines dieser Bilder von Essen macht Appetit, im Gegensatz zu den mehr als 100 Millionen Food-Fotos auf Instagram unter dem Hashtag „foodporn“ – auf denen die Minze um den Teller, nein, die Schiefertafel drapiert worden wäre, dazu ein Paar Flocken Fleur de Sel und Beeren oder Blütenblätter, für den kompositorischen Kontrast.

Bei den Bildern auf dieser Doppelseite ist nichts gestylt oder im Nachhinein mit Filtern schöngefärbt. Die Fotos zeigen, wie echtes Essen in einem amerikanischen Diner oder in Chinatown eben so aussieht. Dahinter steckt kein Dilettant, der es nicht besser könnte. Die auf diesen Seiten zum ersten Mal veröffentlichten Bilder hat Stephen Shore aufgenommen, einer der bedeutendsten zeitgenössischen Fotografen, der seit Beginn seines Schaffens mit den Konventionen der Fotografie bricht, indem er mit wachen Augen auf Banales schaut.

„Ich bin resistent gegen Kritik“, sagt er gleich zu Beginn unseres Gesprächs. „Ich habe schon immer gemacht, was ich wollte.“ Dabei war es in den sechziger Jahren weniger leicht, als angesehener Fotograf zu gelten, als heute, da jeder mit digitalen Hilfsmitteln mangelnde Technikkenntnisse überspielen kann. Wer vor einem halben Jahrhundert Kunst machen wollte, musste malen. Fotografen setzten der Tiefgründigkeit halber auf Schwarz-Weiß-Ästhetik. Farbe war den Anzeigen in Magazinen und den Werbefilmen im Fernsehen vorbehalten. Stephen Shore war Farbe nie zu kommerziell oder zu platt. Er widersetzte sich den Ansprüchen der Zeit und fotografierte nach einigen Schwarz-Weiß-Serien nur noch in Farbe.

Seinen Arbeiten liegt ein Konzept zugrunde. 1971 fotografierte Shore das Verwaltungszentrum oder ein x-beliebiges Drive-in-Café in Amarillo und verteilte diese Motive, die alles andere als Sehenswürdigkeiten zeigten, als offizielle Postkarten in den Touristenshops der texanischen Stadt. Shore ist fasziniert von der Provinz. In einem jahrelangen Roadtrip wurde er zum Chronisten des Amerikas der siebziger Jahre. Er ist in New York aufgewachsen und hatte bis dahin nur den Osten der Vereinigten Staaten und

Europa bereist. 1972 begann er mit seiner zweijährigen Exploration von „American Surfaces“: türkisgrün gestrichene Toiletten, ein Nachttisch im Motel, ein leerer, dreckiger Kühlschrank, eine Portion Eisbergsalat mit Cocktailsosse, ein fettiges Steak in der Pfanne.

„Ich habe jeden fotografiert, den ich getroffen habe. Ich habe jedes Mal mein Essen fotografiert und jedes Bett, in dem ich im Motel geschlafen habe“, sagt Stephen Shore. Er wollte die Bilder so spontan wie möglich aussehen lassen. In ihrer technisch anspruchsvollen und gleichzeitig amateurhaften Anmutung waren die Aufnahmen von gewöhnlichen Objekten damals provozierend. Seine erste Ausstellung in New York wurde vor allem wegen seiner „Oberflächlichkeit“ kritisiert.

Dabei hatten schon Andy Warhol und Pop-Art mit vermeintlich Trivialem wie einer Dose Tomatensuppe oder einer Coca-Cola-Flasche die Alltagskultur zur Kunst erhoben. Stephen Shore ging Mitte der Sechziger in Warhols Factory ein und aus. „Das war die lehrreichste Zeit meines Lebens.“ Seitdem verstand er sich als Konzept-Fotograf.

In der Serie „Uncommon Places“ nahm er von 1973 bis 1981 statt einzelner Objekte verstärkt städtische Kulissen



in den Blick. Die „Uncommon Places“ waren jedoch alles andere als ungewöhnlich. Es waren stinknormale Orte, Straßenkreuzungen, Häuserschluchten, Parkplätze.

Mit dem vergrößerten Bildausschnitt wurden die dargestellten Szenen immer komplexer. Entsprechend wurden die Kameras größer. Shore wechselte erst von einer 35mm-Rolle zu einer 4x5- und später zu einer 8x10-Zoll-Großformatkamera, während sich andere über immer kleinere Fotoapparate freuten.

Durch die Großformatkamera und das aufwendige Umstellen von Stativ und Kamera ging Shore bei der Bildauswahl überlegter vor. Er lief die Straßen auf und ab und überprüfte dabei, wie sich die Konstellationen vor seinen Augen veränderten. Man nehme nur eines seiner ikonischen Werke von der Kreuzung der beiden Boulevards La Brea und Beverly in Los Angeles. Von der Laterne zur Linken bis zum weit in den Bildmittelpunkt hineinreichenden Chevron-Tankstellenschild auf der Rechten ist alles geradlinig angeordnet. Der Himmel ordnet das Schilderchaos. Die strenge Formalität des Bildes in Kombination mit der Tiefenschärfe einer 8x10-Kamera grenzt an Perfektion. Das war zu viel für ihn. Also kehrte er einen

Tag später zu der Kreuzung zurück und suchte sich einen weitaus diffuseren Blickwinkel.

Nach fast zehn Jahren brach er mit der Architektur und erweiterte abermals den Ausschnitt – auf die Natur. Von 1984 bis 1988 widmete er sich in „Landscapes“ steinigen Tälern in Texas und struppigen Hügellandschaften in Schottland. Hier sollte sich ihm kein kompositorischer Anhaltspunkt bieten. Er wollte aus der Einöde den Eindruck eines dreidimensionalen Raums schaffen. Und wer einmal vor den großformatigen Aufnahmen von Brewster County steht, der lässt seine Augen tatsächlich nach einer gewissen Zeit wandern. Im Jahr 2000 kehrte Shore zur Schwarz-Weiß-Fotografie zurück (schließlich fotografieren nun alle in Farbe), als er Passanten in New York abbildete. Zuletzt widmete er sich seinem vielleicht persönlichsten Projekt und fotografierte Holocaust-Überlebende in der Ukraine.

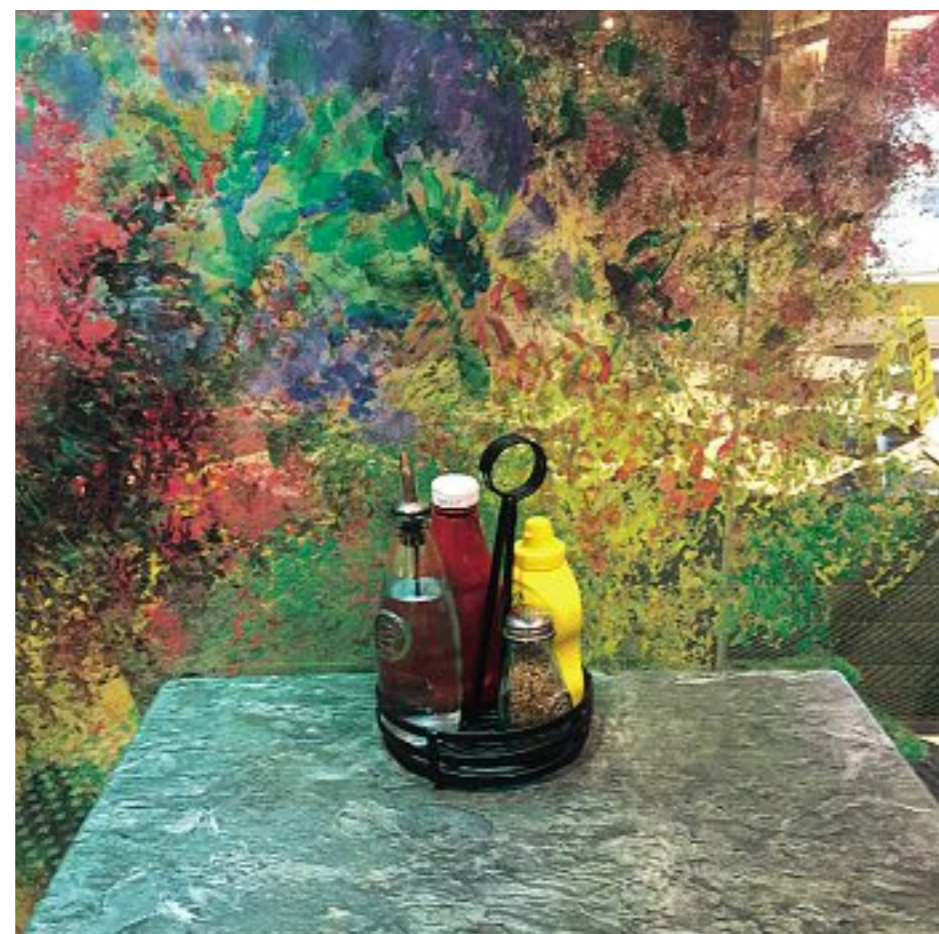
Heute fotografiert Stephen Shore nur noch mit seinem Smartphone. Das neue Konzept des Neunundsechzigjährigen heißt Instagram. „Mein Tagebuch.“ Natürlich im Quadrat, so wie es die App will und wie er schon früher fotografiert hat. Der Kreis scheint sich mit Bezügen auf

die siebziger Jahre zu schließen. Es sind Katzen auf den Bildern zu sehen, Apfelbäume, Baumstümpfe, Schokoladenkuchen unter Frischhaltefolie.

„Natürlich weiß ich, wenn ich einen Schnappschuss von meiner Katze poste, dass das Millionen andere auch tun“, sagt er. Wer seine komplexen Straßenszenen liebt, könnte nun in der Tat enttäuscht sein. Sind die Instagram-Schnappschüsse womöglich wieder – oberflächlich? Fehlt die Nostalgie, das Timbre, die Stimmung? Oder geht es genau um diese Leerstellen?

Würde man die nächste Aral-Tankstelle an der Autobahnauffahrt fotografieren: Wer fände das Ergebnis nicht seltsam? Wenn man die Tankstelle an einem verlassenem Highway in Amerika aufnähme, würde man über die Shore-Referenz womöglich zu einem Teil der Popkultur. Vielleicht schlägt uns der Fotograf mit seinen Instagram-Bildern noch ein Schnippchen, indem er genau das nicht macht, was alle machen, nämlich ihre Motive künstlich aufzuhübschen. Es geht nicht anders: Dieser „Foodporn“ ist vor allem unsexy.

Von Stephen Shore ist im Kehrer-Verlag der Band „Retrospektive“ erschienen.





Zusammen isst man weniger allein

In hippen Restaurants wird neuerdings wie zu Hause gegessen: gemeinschaftlich. Die Erlebnisgesellschaft hat Lust auf kulinarische Events. Und Singles suchen die Gemeinschaft.

Von Celina Plag, Fotos Hannes Jung

Moderne Köche erinnern an Wissenschaftler im Labor. In ihren hellen Küchen und gestärkten Schürzen hacken sie Gemüse, rühren Saucen, zupfen Gräten. An das kulinarische Genie, das mit den Sternen vom Himmel fällt, glaubt ohnehin niemand mehr. „Wir sind keine Magier, eher kreative Handwerker, Erfinder und Chemiker in einem“, sagt Tommy Tannock. Er arbeitet mit seinem Kompagnon Johnnie Collins als Küchenchef im Berliner Restaurant The Store Kitchen. Die „Ladenküche“ der jungen Londoner ist integriert in die Konzept-Boutique The Store im Erdgeschoss des Soho House. Anders als bei dem Club, der nur für Mitglieder offen ist, darf jeder in den Laden rein.

Hier experimentieren die Köche, die seit ein paar Jahren in Berlin leben, mit regionalen Produkten – vorzugsweise direkt aus der Natur, darunter viel Gemüse, Fisch und Fleisch aus Brandenburg. Schon mittags bieten sie Snacks und Green Smoothies von der Salatbar an, mit denen sich die Mac-Book-Elite an Designertischen aus dunklem Marmor stärkt. Tagsüber werden die Tische von Freiberuflern als Arbeitsplatz benutzt. Der Concept Store trägt nicht umsonst den schlichten Titel „Der Laden“. Gäste können hier in einem Sortiment aus Designerkleidern, Büchern und anderen Objekten stöbern, arbeiten, eine der wechselnden Kunstinstallationen betrachten, sich im Beautybereich die Nägel polieren lassen oder auf einem der riesigen Sofas liegen. Und natürlich gut essen.

Abends, wenn sich der Verkaufsraum langsam leert und die Gäste zum Dinner kommen, werden die mehrgängigen Menüs geteilt. „Am liebsten arbeiten wir mit Zutaten, die pur schon so gut sind, dass wir nur wenige Kniffe brauchen, um aus ihnen etwas zu machen“, sagt Tannock. Auf der wechselnden Menükarte stehen daher so einfache Gerichte wie eingelegter Blumenkohl, in Salzkruste gebackene rote Bete oder langsam gegarte Lammschulter.

Die beste Werbung für ihre Küche sind die Köche selbst. Die attraktiven Briten kommen gerne auf ein „Hey, how are you“ an den Tisch und sehen so gesund aus wie ihre vitaminreichen kaltgepressten Juices.

Als die coolen Köche das Lokal vor zwei Jahren eröffneten, war ihre gehobene Küche in der Hauptstadt noch ein recht neues Konzept – und die beiden wurden schnell zu Lieblingen der Foodie-Szene.

Auch für soziale Experimente sind die Events der beiden Londoner geeignet. Das liegt an der besonderen Art, wie die Speisen in der Store Kitchen präsentiert und gegessen werden: Die Gerichte werden geteilt. Vorspeisen, Hauptgericht, Beilagen – alles kommt auf großen Platten und in tiefen Schüsseln auf den Tisch. Jeder Gast kann sich nach Herzenslust bedienen.

Normalerweise isst man so beim familiären Abendbrot zu Hause. In der Gastro-Szene heißt das Konzept *family style dining* oder *communal eating*, Gemeinschaftessen. Nach dem Erfolg der Store Kitchen bieten nun immer mehr Restaurants *sharing plates* an. Der Trend kommt, natürlich, aus Amerika und verbreitet sich über urbane Lokale. In New York, San Francisco und Washington D.C. begannen Gastronomen schon vor Jahren, lange Tafeln einzuführen – und wurden zu *table restaurants*. Auch in unseren Sternelöchern geht es nun öfter um Gemeinsamkeit. Im Hamburger Drei-Sterne-Restaurant The Table ist der Name Programm. So werden auch Gäste, die einander unbekannt sind, durch die räumliche Nähe, Stuhl an Stuhl, zur Interaktion gezwungen.

Sich vom gleichen Teller zu bedienen ist ein noch intensiveres Erlebnis, erst recht in einer größeren Runde, wenn Unbekannte mit am Tisch sind. Wirkt man gierig, wenn man sich Nachschlag nimmt? Immerhin heißt das Konzept ja nicht *all you can eat*. In den Regeln beim Essen offenbart sich auch immer etwas, das man beim Verzehr eines eigenen Gerichts leichter umgehen kann. Zeig' mir, wie du isst, und ich sag' dir, wer du bist: Will man das überhaupt?

Für Tommy Tannock sind diese Sorgen „typisch deutsch“. „Hier wissen viele noch nicht, dass gemeinsames Essen im Lokal eigentlich etwas ganz Normales ist. Neulich war ich in einem Tapas-Restaurant, da teilt man dauernd. Am Nebentisch saß ein Pärchen, das sich doch tatsächlich jeder für sich je einmal Tapas als Vor- und Hauptspeise bestellt hat.“ Tannock ist im Londoner Stadtteil Chelsea aufgewachsen,

mit einer chilenischen Mutter und einem holländischen Stiefvater, der lange in Venezuela gelebt hat. Da kamen unterschiedlichste kulinarische Einflüsse zusammen.

In den meisten Kulturkreisen sei das Teilen von Gerichten heute noch Alltag, zum Beispiel bei der marokkanischen Tajine oder den italienischen Antipasti. Tannocks Lieblingsküche ist die chinesische Sichuan-Küche. „Bei der steht irgendwann der gesamte Tisch voll mit kleinen Sauerlecken.“ Und er schwärmt von Familienabenden mit einem großen Paella-Topf.

Vielleicht rührt sein lustvoller Umgang mit Nahrung daher, dass er ein Quereinsteiger ist, der das Kochen nie professionell gelernt hat. Er arbeitete als Journalist, bevor er sich in der Foodie-Szene zunächst mit dem Bite Club einen Namen machte, einer angesagten Street-Food-Eventreihe in Berlin. Wie man kulinarische Geschichten erzählt, weiß er also. Und Zeitgeist-Lokale brauchen heute das richtige Storytelling.

Johnnie Collins wuchs auf dem Land auf und erbt die Liebe für saisonale und selbst angebaute oder regionale Erzeugnisse von seiner Mutter. Er kochte für Freunde, war bei kulinarischen Pop-ups dabei und veranstaltete intime Dinner-Abende.

Dass nun so viele Sharing-Restaurants eröffnen, hat auch mit den Supper-Clubs zu tun, die als halb öffentliche, halb legale



Veranstaltungen meist in Privatwohnungen stattfinden – eine Mischung aus dem Essen zu Hause und dem Gang ins Restaurant. Den familiär freundschaftlichen Geist solcher Abende haben Collins und Tannock schätzen gelernt. „Bei uns sitzen nicht selten fremde Personen beisammen und essen miteinander. Es reservieren nicht nur Gruppen von Freunden.“

Gemeinsam zu speisen, das Essen zu empfehlen und zu teilen – damit beginnt die Unterhaltung am Tisch. Essen sei ein Eisbrecher, meint Hanni Rützler. Die österreichische Ernährungswissenschaftlerin und Trendforscherin verfasst die Food Reports des Zukunftsinstituts. „Früher haben alle aus einem Napf gegessen“, sagt sie. „Mit eigenem Geschirr und Besteck fing der Individualisierungsprozess erst an.“

Zu dem neuen Trend sagt sie, es komme nicht von ungefähr, dass Raclette oder Fondue als Festtagsspeise nach wie vor beliebt seien. „Das sind Gerichte, bei denen das gemeinsame Essen zum abendfüllenden Erlebnis wird.“ Ohnehin komme man um das *communal eating* gar nicht mehr herum: „Heutzutage leben immer mehr Menschen alleine, wenn sie auch hochgradig vernetzt sind. Da müssen neue Kommunikationsräume geschaffen werden.“

Ist das *communal dining* also eine Antwort auf veränderte Lebensweisen? Mehr als ein Drittel der deutschen Haushalte sind Single-Haushalte. Auch andere Branchen wie Immobilienunternehmen und Urlaubsveranstalter reagieren auf diese Entwicklung mit Angeboten für Alleinziehende. Das Bedürfnis, während des Essens mit anderen zu kommunizieren, zeigt sich auch in einem neuen Trend aus Asien: Dort gibt es Youtube-Blogger, die allabendlich vor der Webcam sitzen, stundenlang per Live-Schaltung Essen in sich hineinschaufeln, von ihrem Tag erzählen – und dem Single-Speisenden in seiner Single-Wohnung so beim Dinner Gesellschaft leisten.

Zusammen isst man eben weniger allein. Die Gastronomie übernimmt familiäre Funktionen. Foodies finden Geborgenheit in ihrer kulinarischen Gemeinde. Heute teilt man seine Designertasche, das Auto und selbst die Wohnung. In der Store Kitchen wird sogar die Küche geteilt: Dort finden regelmäßig Pop-up-Events statt, bei denen



angesagte Köche aus allen Ländern ein kulinarisches Intermezzo zaubern.

„Menschen hängen heute weniger an Dingen, sondern setzen verstärkt auf das Erlebnis“, sagt Sophia Rudolph. „Essen wird wie Reisen deshalb immer wichtiger.“ Die Küchenchefin des neuen Berliner Restaurants Panama versucht, den Wunsch nach Ferne wie die Sehnsucht nach Geborgenheit zu befriedigen. Exotisches wird mit Vertrautem gemischt. Die mittelgroßen Tellergerichte sind zum Teilen gedacht. Rudolph, die ihre Ausbildung am renommierten Institut Paul Bocuse absolvierte und zuvor im Reinstoff und als Sous-Chefin in der Weinbar Rutz arbeitete, kredenzt etwa rote Bete mit Forellentatar und einem

Hauch orientalischer Kurkuma oder Limonensaitling mit Schmorsalat, verfeinert mit Zimtblüte.

Hinter dem Panama steht Ludwig Kramer-Klett, der unter dem Dach der Plattform Contemporary Food Lab noch das Katz Orange und das Deli Candy an Bone betreibt. Panama ist natürlich eine Anspielung auf Janosch. Auch das Interieur verbindet Heimat und Ferne: Helle Tische und Stühle aus Holz werden mit Stoffen, Farben und Pflanzen aus der ganzen Welt aufgepeppt. Dazu gibt es Kunst aus Kramer-Kletts Sammlung, eine Installation von Kerim Seiler oder eine Uhr der Künstlerin Alicja Kwade, deren Zeiger mal schnell Fahrt aufnehmen und dann wieder im

Schnecken tempo ticken. Ein schönes Bild für das, was im Panama auch noch auf der Karte steht: Entschleunigung.

„Der moderne Alltag ist stressig“, sagt Rudolph, „jeder ist pausenlos auf Achse. Ohnehin isst man permanent außer Haus, da will man auch abends oft nicht kochen, schon gar nicht für nur eine Person.“ Das trifft vor allem auf die „Millennials“ zu, die mobil leben, gern auf dem Biomarkt einkaufen, oft ausgehen und sich für urbane kulinarische Trends begeistern. Wer so isst, kommt vom Computer weg und begegnet Menschen mal wieder in der Wirklichkeit.

„In meiner Jugend waren Bars Orte der Begegnung“, sagt Hanni Rützler, „heute sind es auch die neuen Restaurantkonzepte.“

Wenn die Kunden aus dem Laden verschwunden sind, wird im Restaurant groß aufgetischt: In der Berliner Store Kitchen von Tommy Tannock (im Bild links sitzend) und Johnnie Collins wird das Abendessen zum gemeinschaftlichen Erlebnis.

Die müssen aber flexibel sein. „Schicke Restaurants können auch steif und anstrengend sein“, sagt Sophia Rudolph. „Wer möchte schon jeden Abend zehn Gänge absitzen?“ Kein Wunder, dass alle hippen Sharing-Restaurants auch unter die Kategorie *comfort food* fallen. Man spricht auch von *bistronomy*: entspannt wie im Bistro, geschmackvoll wie in der Gastwirtschaft. Früher ging man nur zu besonderen Anlässen essen und putzte sich heraus. Wer aber fünf Mal die Woche im Restaurant isst, der empfindet es als Luxus, wenn er sich lässig geben und wie zu Hause fühlen kann.

Das sehen nicht alle Restaurants gern. „Wir hoffen schon, dass ein Besuch bei uns etwas Besonderes bleibt“, sagt Lode van Zuylen, der mit Stijn Remi im April das Lode & Stijn in Berlin-Kreuzberg eröffnete – das nicht nur saftig frittierte Bitterballen serviert, sondern auch internationale Klassiker wie Rindertatar mit Austern und Chicorée, Eigelb-Ravioli in Hühnerbrühe mit Rucola oder Schwertmuscheln mit Knochenmarksaucen. Anfangs konnte man hier alle Gänge einzeln ordern und dann teilen. Mittlerweile haben sie umdisponiert. „Wer bei uns isst, soll unsere Küche auch wirklich kennenlernen. Dafür gibt es jetzt nur ein Menü“, sagt van Zuylen. „Weil wir ein kleines Restaurant sind, war der Aufwand immens.“ Einige Gänge bringen sie noch auf größeren Platten heraus, sodass sich die Gäste am Tisch bedienen können.

Nicht immer sind *sharing plates* sinnvoll. Zum Beispiel, wenn man ein pochieretes Ei bestellt, das innen noch flüssig ist. Wenn einer hineinpiekst, liegt klebrige Pampe auf dem gemeinsamen Teller. „Essen ist auch etwas Ästhetisches“, sagt van Zuylen. „Es ist etwas Anderes, wenn man selbst das Bild auf dem Teller zerstört und nicht ein Anderer. Ein eigener Teller ist auch Luxus.“ Für Sharing-Begeisterte und Spontane halten Lode & Stijn Plätze an der Bar bereit, die eine eigene Karte hat. Dort ist das Teilen nach wie vor möglich. Und da sitzt dann vor allem die Generation Y. „Ein Menü bei uns ist nicht ganz günstig“, sagt van Zuylen. „Viele jüngere Gäste bestellen oft nur Kleinigkeiten an der Bar.“ Und mancher von ihnen verspricht, das Menü zu bestellen, wenn die Eltern mal zu Besuch in die Hauptstadt kommen. ◀

Als das Flugzeug in Tiflis landet, ist es 4.30 Uhr am Morgen. Rotgeäderte Nachtflugaugen, apathischer Gang durch die Passkontrolle, Gedränge am Gepäckband, das ewig still steht. Dazwischen hämmert die Frage durch den Kopf: Warum tut man sich das gleich nochmal an? Ganz klar: John Steinbeck ist schuld. In der „Russischen Reise“ beschrieb er die Sowjetunion des Jahres 1947 als deprimierendes Trümmerland, mit einer Ausnahme, die ziemlich vielversprechend klingt.

„Wo wir auch in Russland waren, in Moskau, in der Ukraine, in Stalingrad, stets fiel der magische Name Georgien. Menschen, die niemals dort gewesen waren, sprachen von Georgien mit einer Art Sehnsucht und mit großer Bewunderung. In ihren Erzählungen waren die Georgier Übermenschen, große Trinker, große Tänzer, große Musiker, große Arbeiter und Liebhaber.“

Gekommen sind wir vor allem wegen des Weins. Besonders unter Liebhabern von Naturweinen hat er eine eigene Kategorie bekommen: die orangefarbene. Georgien ist stolz auf seine Weintradition. Südlich von Tiflis entdeckten Archäologen in Tongefäßen Wein-Überreste aus dem fünften Jahrtausend vor Christus. Noch heute wird in den Qvervi-Tongefäßen nach alter Tradition Wein hergestellt. Aber wie gut ist er? Bevor wir den ersten Schluck bekommen, sollten wir uns die Altstadt von Tiflis ansehen, findet unser Stadtführer. Ob David Nozadze ein großer Tänzer, Musiker oder Trinker ist, gilt es noch herauszufinden. Aber er ist auf jeden Fall gut zu Fuß.

Im alten Stadtkern stehen zwei- bis dreistöckige Holzhäuser an einem hoch aufragenden Felsen. Wein rankt sich an ihnen empor und umschlingt die Balkone im ersten Stock. Durch die Weinblätter sieht man geschwungene Holzverzierungen. Zwischen Restaurants in Upcycling-Optik, die so auch in London oder Stockholm stehen könnten, schlängelt sich das Kopfsteinpflaster bergan.

Einmal weist David auf ein großes Holztor zwischen zwei Bars: „Die letzte noch erhaltene Karawanserei.“ Sie stammt aus der Zeit, als hier die Seidenstraße entlang führte und sich allerlei Volksgruppen von Osten und Westen durch den schmalen Pass ins Tal gen Tiflis drängten. Wer in die Stadt wollte, musste zunächst an den Badestätten Halt machen und sich vom Schmutz der Reise säubern. Dort, wo die natürlichen Sulfurquellen sprudeln, erheben sich noch heute die Kuppeln der öffentlichen Bäder. Darüber zischt eine Seilbahn der Kartlis Deda entgegen. Die 20 Meter hohe silbergraue Statue wurde in den siebziger Jahren auf dem Hügel errichtet. An ihrem Sockel sind Einschusslöcher zu sehen. Als sich Georgien 1991 von der Sowjetunion unabhängig erklärte, war sie für einige noch immer ein Zeichen der Sowjetzeit. Sie hält ein Schwert in der einen Hand (gegen die Feinde) und eine

Wein oder nicht Wein

Das ist hier nicht die Frage. Denn Georgien hat eine uralte Weinbau-Tradition. Und auch im Westen, wo es lange eine Frage war, greift man nun zu.

Von Maria Wiesner

Weinschale in der anderen (für die Freunde). Auch uns steht nun der Sinn nach Wein. Dafür geht es rund 60 Kilometer nach Osten, Richtung Armenien. Der Wagen hüpfert über die postsowjetische Straße. Weicht der Fahrer einem Schlagloch aus, trifft er zwei weitere. Dann biegt er auf einen kiefergesäumten Sandweg ab, hier und da ist eine Hütte zu sehen, davor ein Esel oder bunte Wäsche. Der Weg steigt an, der Wagen schnauft hinauf.

„In der Stadt und auf den Hügelkämmen stehen alte Kirchen, denn im vierten Jahrhundert kam das Christentum zu den Georgiern, und manch eine Kirche, die immer noch genutzt wird, wurde damals erbaut. Die Stadt ist voller uralter Geschichten und wahrscheinlich auch voller uralter Geister.“

Auf der Spitze des Bergs steht das Shavnabada-Kloster aus dem sechsten Jahrhundert. Früher war es ein strategisch wichtiger Punkt bei der Verteidigung des Landes. Der heilige Georg soll in dieser Gegend im schwarzen Mantel der Hirten erschienen sein, um die Perser zu vertreiben. Das Gewand gab dem Kloster seinen Namen. Pater Georgi, der das Kloster leitet, zeigt uns den legendenumwobenen schwarzen Mantel in der Kirche. Er selbst trägt schwarz von Kopf bis Fuß und ein schweres silbernes Kreuz um den Hals. 18 Mönche leben mit ihm hier, das Kloster ist eines der größten des Landes.

Die Mönche beten, erhalten die Kirche und stellen Wein her. Die Qvervi-Gefäße sind in einem Raum hinter der Kirche bis zum Hals in den Boden eingelassen. Daneben steht eine Weinpresse aus Zitronenholz. Zur Erntezeit stampft darin ein Mönch fünf bis sechs Stunden lang Trauben. Der Saft rinnt in die Tongefäße im Boden. Dazu werden Kerne und Schalen gegeben, dann wird das Gefäß versiegelt, und der Gärungsprozess setzt ein. Damit sich ein Mönch ganz aufs Weinmachen konzentrieren kann, erklärt Pater Georgi, müsse er vor dem Traubentreten drei Tage fasten. „Sonst könnte er die Probleme, die ihn umtreiben, an den Wein weitergeben“, sagt er. „Wein ist ein lebendiger Saft, er nimmt etwas von seinem Schöpfer mit. Wenn zwei verschiedene Leute Wein auf identische Art machen, wird er trotzdem unterschiedlich werden.“

Dann schenkt Pater Georgi großzügig Qvervi-Wein in unsere Gläser. Welcher Mönch auch immer ihn gemacht hat – er muss gut drauf gewesen sein. Die Farbe des Weins erinnert an Bernstein. Sein Geschmack ist weich, rauchig, fast wie ein trockener Sherry. Die Traube sei Kakhuri Mtsivani, sagt Pater Georgi. Eine alte Rebsorte.

Während er die nächste Flasche hervorholt („Saperavi, wir nehmen ihn hier als Messwein“), tauchen plötzlich fünf Mönche auf. Etwas schüchtern stehen sie im Raum. Bevor es ans Trinken geht, singen sie, mehrstimmig und melancholisch. Vor jedem Glas stimmen sie den Gesang aufs Neue an, und er wird immer inbrünstiger. Vielleicht kommt uns das aber auch nur so vor nach mehreren Gläsern. Auch die Trinksprüche Pater Georgis, die anfangs Frieden und Freundschaft wünschten, wachsen sich nach dem dritten Glas in epische Breite aus. Man bekommt einen Eindruck, wie seine Osterpisteln aussehen könnten. Am Ende gibt es Chacha, einen klaren Traubenschnaps, der aus den Resten der Weinherstellung gebraut wird.

Danach stolpern wir aus der kühlen Dunkelheit zurück nach draußen. Die Sonne steht tiefer, die Luft scheint klarer, die Hügel des Kaukasus liegen blau am Horizont. Wir schweben über den Geröllweg zum Wagen und drehen uns noch einmal nach Pater Georgi um. Er winkt vor der Kirche, schlägt noch ein Kreuz in unsere Richtung, und über ihm lässt sich eine weiße Taube im Abendlicht auf einem Ast nieder – das ist keine Einbildung, auch David sieht sie, unser georgischer Führer.

„Sie luden uns in ihr Gebäude ein, das sehr beeindruckend ist, und obwohl es spätmittags war, tischten sie uns wunderbare Kuchen und guten georgischen Wein auf, und sie wollten mit uns reden und trinken.“

Gegen 23 Uhr klingeln wir an der Tür von Erekle Glonti, genannt Eko. Er ist Arzt und Geologe und produziert seit 2011 seine eigenen Weine. „Große Produktionsfirmen müssen Millionen Kilogramm verarbeiten, wir aber können warten, der Reifegrad ist mir wichtig“, sagt Eko, während er uns durch den Weinkeller seines Hauses in Tiflis führt. Hier lagern die Flaschen bis an die Decke. Eko packt drei, vier, fünf unter den Arm. Mehr als 500 autochthone Rebsorten gibt es in Georgien. Eko stellt aus elf Sorten eigene Weine her. Wir beginnen mit den orangefarbenen Qvervi-Weinen, die sich in der Aromenvielfalt von Schluck zu Schluck steigern. Dann öffnet Eko seine Geheimwaffen: die roten autochthonen Sorten. Die Legende serviert er gleich mit: Als die Muslime im 19. Jahrhundert West-Georgien besetzt hatten, war Weintrinken eigentlich nicht erlaubt. Eine Sorte sei jedoch so sanft gewesen, dass sie sie Aladasturi nannten, „Allah erlaubt es“. Tatsächlich schmeckt der Wein unglaublich weich. „Der ist so leicht, den können Sie beim Mittagessen trinken und danach zurück zur Arbeit gehen“, sagt Eko und grinst.

Er hat mittlerweile Jazz aufgelegt. Es sind mehr Gäste gekommen, spontan, bei Eko gibt es immer ein Glas. Ein Sommergewitter prasselt gegen die Holzläden der Fenster. Irgendwann fällt der Strom aus. „Das passiert manchmal, auf dem Land noch öfter als hier“, sagt eine Frau und geht ins Nebenzimmer, um Kerzenleuchter zu holen. Eko hat seine letzte Flasche geöffnet: Saperavi, den sie hier auch „Schwarzen Wein“ nennen, weil er im Glas wie ein Rubin auf dunkelstem Samt schimmert. So schmeckt er auch: trocken, vollmundig und reich, als hätte man alle Aromen des georgischen Spätsommers eingefangen und in diese Flasche gezaubert.

„Die Sommernächte in Tiflis waren wunderbar, die Luft mild und leicht und trocken. Junge Männer und Frauen schlenderten ziellos durch die Straßen und amüsierten sich. Und die Gewänder der jungen Männer waren ziemlich hübsch: Uniformröcke, manchmal aus schwerer weißer Seide, mit einem Koppel um die Taille, und lange schmale Hosen und weiche Stiefel. Sie sind sehr gutaussehend, diese georgischen Männer.“

Am nächsten Morgen geht es nach Kakheti, in Georgiens älteste Weinregion. 80 Prozent der kommerziellen Weinbauern sind hier ansässig. Und obwohl sich ganz Georgien auf die Qvervi-Methode als Kulturgut bezieht, die 2013 von der Unesco gar in die Liste der Kulturgüter aufgenommen wurde: Hier huldigt man ihr besonders. Wir fahren durch die breite Ebene Georgiens. Der Som-

mer war heiß, die kleinen Flussbetten sind ausgetrocknet, das Gras ist steppengelb. Irgendwann beginnen Maisfelder, dann kommt der erste Wein, dann erreichen wir Kardanakhi. Hier betreibt Sul Khan Gulashvili mit seiner Familie einen Weinkeller mit Hof und modernem Gasthaus. Seit Generationen stellt man hier Wein her. Familie und Ahnen, so merken wir hier wieder einmal, sind in Georgien wichtig. Gulashvili wird für uns eine Qvervi öffnen. Dafür hat er eigens das traditionelle Gewand angelegt: einen Uniformrock aus schwerer weinroter Seide mit einem Koppel um die Taille, lange schmale Hosen und weiche Stiefel. Fünf junge Männer, in schwarzen Versionen des Gewandes, singen, während der Deckel gelüftet wird. „Das ist immer ein feierlicher Moment“, sagt Gulashvili. „Man weiß nie, was einen erwartet, ob der Wein gut geworden ist oder schlecht. Oder ob die Qvervi sogar gesprungen ist.“ Aber auch dann sei der Wein nicht verloren. „Wir sagen dann, unsere Ahnen hatten großen Durst und haben ihn sich geholt.“

„Und sie sprachen von dem im Kaukasus und am Schwarzen Meer gelegenen Land als einer Art zweitem Himmel. Wir begannen tatsächlich zu glauben, dass die meisten Russen hoffen, wenn sie ein sehr anständiges und tugendhaftes Leben führen, kommen sie nach ihrem Tod nicht in den Himmel, sondern nach Georgien.“

Diesmal waren die Ahnen offenbar nicht durstig, das Tongefäß ist heil geblieben, der Wein bernsteingold. Mit silberziselierter Schöpfkelle wird er in die Gläser gefüllt. Der erste Schluck geht an die Ahnen. Gulashvili hat eine Kerze auf einem weißen Brotlaib angezündet. Darüber vergießen alle Anwesenden einen Schluck, der, so will es der Glaube, direkt an die Altvorden im Jenseits weitergegeben wird. Die sind in beinahe jedem Weingut allgegenwärtig. Auf gerahmten Fotografien neben der Weinpresse, durch Andenken im Schankraum oder durch Legenden.

Die Tochter des Besitzers, Tamara Gulashvili, führt uns zu einem blühenden Baum in den Hof. „Hier stand früher ein alter Mandelbaum, dessen letzte Blätter welkten, als meine Großmutter im Sterben lag. Sie sagte: Fällt den Baum nicht, er wird wieder blühen. Kurz nach ihrem Tod entspross aus dem Baumstumpf diese Pflanze, die noch heute rote Blüten trägt.“ Das Weingut ist nach diesem Baum benannt. Legenden, lernen wir, sind in Georgien ebenso wichtig wie Wein, Trinksprüche und Gesang.

Rückflug, 2.50 Uhr nachts, Tiflis. Was ist nur mit diesem Flughafen, dass ihn tagsüber kein brauchbares Flugzeug ansteuert? Im Flieger noch einmal in Steinbecks Buch blättern, das uns hierher gebracht hat. Der Himmel wie Georgien? Mit dem Gedanken könnte man sich aufreuen. Die Lichter von Tiflis schrumpfen. Mit vier Flaschen Saperavi im Gepäck haben wir uns den georgischen Himmel nach Hause geholt.



Luxus auf See NEU DEFINIERT

Luxus bedeutet, dass Sie von all dem umgeben sind, was Ihnen lieb ist. Genießen Sie diesen Luxus auf jedem unserer vier Schiffe: Mit Unterbringung ausschließlich in Suiten, feinsten Gourmetküche, exquisiten Getränken und aufmerksamem Service, jederzeit und ohne zusätzliche Kosten. Erfüllen Sie Ihre Leidenschaft für Entdeckungen mit inkludierten, nahezu unbegrenzten Landausflügen in jedem Anlaufhafen und mit inklusiven Hin- und Rückflügen sowie Transfers können Sie sich vollkommen entspannen.

All das erwartet Sie auf Ihrer nächsten Traumreise mit Regent Seven Seas Cruises®.



alles inklusive

- ✓ HIN- UND RÜCKFLÜGE UND TRANSFERS auf jeder Kreuzfahrt
- ✓ NAHEZU UNBEGRENZTE LANDAUSFLÜGE
- ✓ ALLE GETRÄNKE AN BORD einschließlich Spitzenweine und Premium-Spirituosen
- ✓ SPEZIALITÄTEN-RESTAURANTS
- ✓ WLAN-ZUGANG für alle Suiten-Kategorien
- ✓ SERVICEGEBÜHREN UND STEUERN
- ✓ EINE ÜBERNACHTUNG IM HOTEL vor Einschiffung ab Concierge Suiten
- ✓ BUSINESS-CLASS-FLÜGE BEI EUROPAKREUZFAHRTEN ab Penthouse Suiten

Regent
SEVEN SEAS CRUISES®

FINDEN SIE
IHREN NEUEN ANLASS ZU REISEN
AUF RSSC.COM



Weinregion: Vorne hängen in Kakheti Saperavi-Trauben, am Horizont liegen die Berge des Kaukasus.



Kunstform: Nur noch drei Handwerker im Land wissen, wie man Qvervi-Tongefäße herstellt.

FOTOS: MARIA WIESNER, ZU DER REISE HATTE DAS GEORGISCHE TOURISMUSMINISTERIUM ENGELADEN.



Festritual: Das Öffnen der Gefäße ist ein feierlicher Moment.



Klosterfreuden: Pater Georgi schenkt Naturwein ein.



Mit langem Abgang

Liebhaber probieren einen Wein, der aus einem 300 Jahre alten Wrack geborgen wurde. Sie werden nicht glauben, was Sie am Ende dieses Textes riechen.

Von Fabian und Cornelius Lange



Es gab schon viele Verkostungen mit historischen Weinen, doch heute Abend steht nicht eine Flasche aus irgendeinem Keller im Mittelpunkt, sondern ein einzigartiges Dokument. Der Inhalt dieser Flasche wurde nicht durch Manipulation, Nachfüllung oder Umkorkung am Leben erhalten. Ihr wurde auch durch ominöse Gravuren kein historisches Mäntelchen umgehängt. Es ist eine der ältesten unberührten Weinflaschen aller Zeiten, die unter konstanten Bedingungen und vollkommen manipulationsfrei gelagert wurde.

Originalverkorkt lag die Flasche 300 Jahre lang auf dem Meeresboden, bei rund sieben Grad Wassertemperatur. Es mag ältere gefüllte Weinflaschen geben – aber keine, die unter derart idealen Lagerbedingungen die Zeit überdauert hat. Nun wird sie einem ausgewählten Publikum präsentiert, ausgestellt in einem wassergefüllten Glaszylinder, um den Korken feucht zu halten. 30 Augenpaare starren gebannt auf das Objekt der Begierde.

Wracktaucher Olaf Lühring bürgt dafür, dass es sich um den vielleicht ältesten ungeöffneten Wein der Welt handelt und nicht um eine Fälschung. Es war, irgendwann im Sommer 2014, ein grauer Tag auf der zehnten Grad kalten Nordsee, rund 100 Kilometer von der Küste entfernt, als der passionierte Taucher 30 oder 40 Meter unter dem Meeresspiegel auf ein Schiffswrack stieß, ausgestattet mit ein paar Kanonen, die halb im Schlick des Meeres versunken waren. Vielleicht ein bewaffnetes Handelsschiff, vielleicht ein Marinesegler. Im trüben Wasser zwischen den verrotteten Überresten des Bootsrumpfes fand Lühring nach kurzem Stöbern unter Sand eine Sensation: ein paar unversehrte Glasflaschen.

Als er sie berührte, lösten sich die Reste des Strohkorbes im Nordseewasser auf. Auf dem Video, das die Bergung der Flaschen dokumentiert, ist zu erkennen, wie die letzten Fasern der Strohreste von der sanften Strömung davongetragen werden. „Ich spürte sofort, dass das ein sensationeller Fund ist“, sagt Lühring. „Das war bislang meine wertvollste Entdeckung.“

Lühring hat nur wenige Flaschen geborgen. Wie viele genau, will er nicht preisgeben. Weitere sollen noch auf dem Meeresboden schlummern. Eine von ihnen hat heute jedenfalls den Weg in den Weinkeller von Feinkost Käfer in München gefunden. Michael Käfer ist auch dabei und fiebert dem Tasting entgegen. Weinsammler, Genießer und Prominente haben sich dazu versammelt.

Einladungen zu der archäologischen Weinverkostung hat Volker Müller aus Hannover – Anwalt, Hauptgeschäftsführer der niedersächsischen Unternehmerverbände, Honorarkonsul des Königreichs der Niederlande und Weinsammler. Er hat viele Bekannte eingeladen, unter ihnen Alexander Prinz zu Schaumburg-Lippe und Egon Geerkens, der seinerzeit Christian Wulff mit einem Privatcredit aushalf.

Die Expertise verweist auf einen Entstehungszeitraum zwischen 1660 und 1700. Darauf deuten das zwar dicke, aber relativ instabile Glas und die unverwechselbare Form hin. Danach wurde der bauchige und langhalsige Flaschentyp abgelöst. Vielleicht befanden sich einst Etiketten auf der Flasche. Es gibt keine Gravur, keine Anhänger, die auf Herkunft oder Inhalt schließen ließen. Wegen der Flaschenform wird es sich aber um Wein handeln, nicht etwa um Gin, Brandy oder eine medizinische Tinktur.

Der wichtigste Gast des Abends ist Philippe Schmitt-Kopplin von der TU München. Als Professor für analytische Biochemie am Helmholtz-Zentrum und Koryphäe auf dem Gebiet historischer Weine will er Proben von dem Sensationsfund ziehen. Er wird sich dem Wein nicht nur, wie alle anderen Gäste, olfaktorisch und organoleptisch nähern, sondern später auch mit seinem 12-Tesla FT-ICR-MS, einem hochauflösenden High-End-Massenspektrometer, von denen es auf der Welt nur 15 Exemplare gibt.

Schmitt-Kopplin will alles über den Inhalt der Flasche erfahren, wie schon bei den Champagnerflaschen von um 1830, die im Juli 2010 bei den Åland-Inseln bei Finnland aus der Ostsee geborgen wurden. Es waren vor allem Flaschen des Champagnerhauses Veuve-Cliquot, bei denen Schmitt-Kopplin sagenhafte 150 Gramm Restzucker pro Liter maß. Süßer Champagner, das war damals wohl der letzte Schrei in russischen Adelskreisen. Wird Schmitt-Kopplin mit der Analyse der Nordsee-Flasche wieder ein neues Kapitel über historische Weine aufschlagen?

Gastgeber Volker Müller hebt die schwere, mundgeblasene Flasche behutsam aus dem Wasser und hält sie in die Höhe. Die irisierende Patina schillert verheißungsvoll. Die Menge raunt, Blitzlichtgewitter, spontaner Applaus brandet auf. „Die Flasche hat eine kleine Luftblase, ein sehr gutes Zeichen, dass kein Meerwasser eingedrungen ist“, sagt Müller. „Jetzt öffne ich sie, da müssen wir extrem vorsichtig sein, dass sie nicht zerbricht.“

Der normale Korkenzieher, mit dem er der Flasche zuerst auf den Leib rückt, rutscht aus dem schwarzen Korken, als wäre er aus Butter. Zurück bleibt ein bröseliger Rest: „Das ist typisch für so alte Flaschen“, sagt Müller. Er greift zu einer sogenannten Hebamme, mit der man Korkenreste aus der Flasche holt. Das Gerät wird so eingeführt, dass die Backen zwischen Flaschenhals und Korken geschoben werden, um die Korkenreste herauszuziehen.

Mehr als 300 Jahre lang hat der Wein sein Geheimnis in der Flasche gehütet. 1685 lag Johann Sebastian Bach in den Windeln. 1687 ging August der Starke auf Grand Tour nach Italien. 1688 legte Ludwig XIV. die Pfalz in Schutt und Asche. 1699 führte Zar Peter I. die Bartsteuer ein. Und im Jahr 1701 veröffentlichte Jonathan Swift sein erstes Buch. Rund 300 Sommer und Winter, Stürme und Zeitläufte und zwei Weltkriege sind seitdem über die Flasche hinweggegangen. Ungezählte Schiffe versanken in den Tiefen der Nordsee, bis das Wrack mit den Nordsee-Flaschen endlich gefunden wurde.

„Die Flasche ist offen“, ruft Müller begeistert, „ich kann den Wein sehen!“ Auch Olaf Lühring neben ihm ist sichtlich nervös. Schmitt-Kopplin zieht mit einer Pipette



Proben. Für die C14-Messung muss er die Testmenge schnell entnehmen, um Verunreinigungen zu vermeiden. „Jeder probiert auf eigene Gefahr und auf eigenes Risiko“, sagt Rechtsanwalt Müller halb im Spaß, halb im Ernst. Er schenkt kleine Proben in die bereitgestellten Gläser aus. „Der Wein ist hell!“

Dann hält er sich ein Glas unter die Nase: „Wir riechen hier die ersten Fruchtnoten, ernsthaft, Leute!“ Olaf Lühring ist skeptisch. „Hm, leicht salziger, erdiger Geruch und Ammoniak, schwer zu beschreiben. Da ist mit Sicherheit Salzwasser eingedrungen.“ Unruhe macht sich breit. Es ist nicht der Duft von gereiften, alten oder maderisierten Weinen, wie wir ihn von Proben mit alten Weinen kennen. Nein, hier riecht es, als hätte der Leibhaftige persönlich den Raum betreten: Pech und Schwefel und tausendjährige Eier, als hätte jemand Stinkbomben geworfen.

Manche Gäste stöhnen laut auf. Wir greifen uns ein Glas und riechen daran. Unglaublich, dass Wein, dieses himmlische Getränk, so stinken kann! Da sind Ammoniak, massiv Schwefel, Muff und faulende Sardine. Mit viel gutem Willen auch final gereifter Vacherin-Käse, der sich auf seinen letzten Weg gemacht hat. Schmitt-Kopplin bleibt davon unberührt. „Der Wein entwickelt sich sehr schnell. Er ist etwas salzig. Und mit Sicherheit ist es ein Rotwein. Das sieht man an den fehlenden Pigmenten, die sich am Flaschenboden abgesetzt haben“, sagt er.

Müller bleibt dabei: „Da ist auch ein bisschen Weingeruch da und Fruchtnoten! Der Stinker ist fast weg. Wer möchte noch probieren?“ Der Anwalt glaubt unerschütterlich an das Gute im Wein. Die letzten Gläser mit den trüben Probeschluckchen werden in die Menge gereicht, fast alle riechen daran, aber kaum einer wagt es, daran zu nippen. Inzwischen schwärmt intensiver Buttersäuregeruch die Luft im Raum und mischt sich mit Noten von Erbroschem. Wir ringen mit der schwerwiegenden Frage, ob sich durch das Trinken wirklich noch Informationen aus dem Wein extrahieren lassen. Der Geruch ist so infernalisch, dass wir unseren natürlichen Widerwillen kaum überwinden können. Der Bauch sagt Nein, der Kopf befiehlt Ja. Da müssen wir jetzt also durch. Schmitt-Kopplin analysiert es neutraler: „Die Weinsignatur ist zwar immer

noch vorhanden, aber von Schwefel überlagert.“ Bei seiner späteren Analyse wird er kleinkettige Fettsäuren mit hohen Werten an Essigsäuren messen sowie Buttersäure, Propionsäure und Milchsäure. Die letzten Gläser mit den Probeschluckchen werden in die Menge gereicht, aber keiner greift mehr zu.

Das, was vielleicht mal ein Wein war, heben wir mit Todesverachtung an unsere Lippen. Würgereflex. Trotzdem runter damit! In der Tat: Dieser uralte und einzigartige Tropfen hat einen extrem langen und unvergesslichen Abgang. Leider.

Weinselig: Einen solchen Wein degustieren zu können begeistert Wissenschaftler wie Weinsammler. Zumindest so lange, bis sie ihn probiert haben.



Über dieses Geschenk freut man sich viermal.

Das Magazin der Berliner Philharmoniker als Geschenkabonnement.
Jetzt bestellen auf www.berliner-philharmoniker.de/128

NÜCHTERN BETRACHTET

Spitzengastronomen haben alkoholfreie Getränke für sich entdeckt. Kreative Menübegleitung ohne Promille? Wer soll das schlucken?

Von Celina Plag, Fotos Jens Gyarmaty



Den richtigen Wein zu einem guten Essen auswählen: Das ist, als ob man zwei begabte Klavierspieler nebeneinander setzen würde und sie bäte, eine vierhändige Sonate zu spielen. Jeder für sich mag den Tasten euphonische Töne entlocken. Das ist aber längst noch keine Garantie, dass beide miteinander harmonisieren. Ähnlich verhält es sich mit Essen und Trinken. Nur im Idealfall bringt der Sommelier zwei Geschmäcker zusammen, die sich gleichzeitig entfalten und im Gaumen eine gemeinsame Aromenpartitur spielen.

Im Berliner Zwei-Sterne-Restaurant Horváth, wo das fingerfertige Team um Küchenchef Sebastian Frank spielt, beginnt die melodische Melange langsam und leise. Gericht für Gericht nimmt das flüssig-feste Timbre an Dynamik auf, bis es im *gusto fortissimo* gipfelt, um *diminuendo dolce* wieder auszuklingen. Für den Gast bedeutet das geschmacklichen Genuss in neun Gängen.

In dieser Woche startet die Menükomposition bei Frank mit einer kulinarischen Ouvertüre aus konfierter Zwiebel, gesulztem Champignon-Fond und gedämpftem Schwarzbrot, das in einem Vanille-Zwiebel-Sud geräuchert wurde, sowie dem Rückstand von gemixtem Tomatensalat, einem Schuss Kürbiskernöl und geröstetem Weizenmehl. „Als Begleitung passt dazu am besten etwas Leichtes, Frisches, Säurehaltiges, das sich in der Tomate wiederfindet und so hervorragend korrespondiert“, sagt der Österreicher, der das Horváth am Kreuzberger Kanal vor ein paar Jahren gemeinsam mit seiner Frau übernommen hat. Wer will, kann sich von seinem Sommelier zu diesem Gang zum Beispiel einen Grünen Veltliner einschenken lassen, mit einem so würzigen wie cremigen Bouquet. Muss man aber nicht. Der kreative Koch serviert nämlich neben der klassischen Weinbegleitung auch eine alkoholfreie Variante. Wie wäre es also zum Zwiebel-Paradeiser-Brot mit einer Komposition aus Molke mit Honig, Meerrettich und Leindotteröl?

„Wer im Restaurant auf Alkohol verzichten möchte, braucht den Abend zwar nie durstig zu verbringen – eine wirkliche Alternative zu Wein sind Fruchtsäfte, Softdrinks oder Wasser aber nicht“, findet Sebastian Frank. „In der Haute Cuisine geht es nicht nur um das Essen, sondern es zählt das ganzheitliche Erlebnis. Im Horváth soll keiner das Gefühl haben, auf etwas verzichten zu müssen.“ Deshalb biete er eine promillefreie Menübegleitung auf Sterne-Niveau an, die in Geschmack und Kreativität seinen Gerichten nicht nachsteht.

Auf die Idee brachte ihn seine Frau, die es während der Schwangerschaft leid war, dauernd zurückstecken zu müs-

Sebastian Frank, der 35 Jahre alte Inhaber und Küchenchef des Berliner Restaurants Horváth, bietet zum Sterne-Menü nun auch selbstgemachte alkoholfreie Getränke an. Damit trifft er einen Trend, der gerade nach Deutschland kommt.

sen. „Aber keinen Alkohol trinken zu wollen – das ist nicht immer gesundheitlich oder religiös motiviert“, sagt Frank. „Natürlich gibt es heute mehr Menschen, die bewusster und gesünder leben, mehr Sport treiben und den Konsum von Alkohol einschränken oder gleich ganz sein lassen. Aber auch wer am Abend fahren oder am nächsten morgen früh hoch muss, überlegt es sich zwei Mal, ob es zu jedem Gericht seines Neun-Gänge-Menüs der passende Wein sein muss. Und manchmal hat man sogar einfach keine Lust zu trinken.“

In Deutschland ist das ein innovatives Konzept. In den Vereinigten Staaten, Großbritannien und in Asien, wo ohnehin weniger Alkohol konsumiert wird (auch, weil Asiaten ein Enzym zum Abbau fehlt), experimentiert man schon länger mit besonderen Säften, fermentierten Tees oder Essig zum Trinken. Das New Yorker Zwei-Sterne-Restaurant Atera wird zum Beispiel gefeiert für seinen „Champagne“, eine alkoholfreie Variante des Champagners, auf Basis von Kiefer. Regelmäßig bekommt die Küche Zweige geliefert, deren Nadeln gerupft werden und bei niedriger Temperatur gemeinsam mit Zucker, Apfel-, Milch- und Weinsäure in einem Topf köcheln, bevor sie mit Kohlensäure versetzt und abgefüllt werden. Dort heißt die alkoholfreie Begleitung übrigens *temperance pairing*, Mäßigungspaarung.

Auch in London gibt es schon viele *sober drinks*. Redemption heißt die erste nüchterne Bar der britischen Hauptstadt – und sie ist jeden Abend voll. Die Gäste sind *yoga moms*, *businessmen*, *healthy hipsters* und Minderjährige. Im In-Restaurant The Clove Club kredenzt Barman Rob Simpson ebenfalls Cocktails ohne Umdrehung, die es trotzdem in sich haben, etwa mit Apfel oder Esskastanie.

Oder mit Seedlip, der ersten alkoholfreien englischen Spirituose, einem destillierten Klaren, der mit Pflanzenextrakten, Gewürzen und Kräutern aromatisiert wird. Seedlip-Erfinder Ben Branson kam auf die Idee, als er beim Recherchieren über alte Kräuter in einem Buch aus dem 17. Jahrhundert über das Destillieren auch alkoholfreie Varianten entdeckte, dort beschrieben als Arzneimittel. Sein sauberer Gin kommt sogar ohne Süßmacher aus.

„Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt“, sagt auch Sebastian Frank. Sein Liebling ist ein Gemüsesaft als Basis, den er je nach Gericht mit weiteren Aromen anreichert. Der Natursaft besteht zur Hälfte aus Äpfeln, einer sauren und einer süßen Sorte, dazu kommen Karotte, Petersilienwurzel und Stangensellerie. Alles wird entsaftet und bei 70 Grad schonend erhitzt. So gehen die Vitamine nicht verloren, aber die Feststoffe (eine Art Maische, ähnlich wie bei Bier) steigen nach oben und lassen sich abschöpfen. Zurück bleibt eine klare Flüssigkeit, die so gut riecht wie eine Streuobstwiese nach einem sommerlichen Regenschauer. Das Abschöpfen der Feststoffe habe einen weiteren Vorteil, sagt Frank: „Dem Saft werden die Sattmacher entzogen.“ Das sei wichtig: „Denn wenn man zu jedem Gang drei Äpfel und zwei Karotten verdrückt, bleibt ja kein Platz mehr fürs Essen.“

Manchmal entstehen die Getränke auf Basis eines Gerichts. So bot er im Frühjahr einen Gang mit Essig und Waldmeister an, als das wohlriechende Labkraut gerade Saison hatte. Süß und sauer verträgt sich gut. Aus dem Waldmeister wurde außerdem Sirup, und der wiederum steckt gerade in einer Mixtur aus Basis-Gemüse-Saft und Chardonnay-Essig, der drei Jahre im Barrique-Fass gereift ist. Weil auch das Auge mittrinkt, schwimmt in den rustikalen Aufplopp-Flaschen, in denen Frank seine Flüssigkeiten lagert, bevor sie in bauchige Weingläser gefüllt werden, auch eine Dillblüte. Der korrespondierende Gang besteht aus gebackener gelber Bete, Knoblauch-Gurkenwasser-Emulsion, geröstetem Blaumohn und gefrorenem Dillblütenauszug, der den Gaumen sanft betäubt und einen milden Filter über die Geschmacksknospen legt, sodass ein feines Aromen-Bouquet im Mund zurückbleibt.

„Das Schöne ist, dass die Getränke gewisse Geschmacksnuancen eines Gerichts aufgreifen und intensivieren können. Andererseits kann man den Gängen durch Getränke auch Aromen hinzugeben, die ihnen noch gefehlt haben“, sagt Frank. Zum Hirschkalb-Birne-Preiselbeere-Hauptgang serviert er einen Radicciosaft mit Holunderblütenöl und Muskat. Dadurch bekommt das Fleischgericht zusätzlich eine subtile bittere Note. Der Saft selbst schmeckt herb und dunkel, erdig und fruchtig – und hat erstaunlicherweise die gleiche bittersüße Anziehungskraft wie ein gut gemixter Campari Grapefruit.

Im Horváth geht es nicht darum, den Geschmack von Drinks nachzuempfinden, so wie Veganer tierische Ersatz-



Gemüsesaft mit Röstgemüseöl – zu Forelle, Kalbsnierenfett und Apfelblüte.



Paprikareduktion mit Birnenschaum – zu Germknödel, Heidelbeere und Sauerklee.



Waldmeisteressig mit Gemüsesaft und Dillblüte – zu gelber Bete, Mohn und Dillblüte.



Radicciosaft mit Holunderblütenöl und Muskat – zu Hirschkalb, Birne und Preiselbeere.



Molke mit Leindotteröl, Honig und Meerrettich – zu Zwiebel, Paradeiser und Brot.

produkte essen. Das wäre wohl albern. „Uns geht es um das Geschmackserlebnis“, sagt Frank stattdessen schlicht. Aber: „Alkohol ist einfach ein toller Geschmacksträger und gerade Wein ein ausgewogenes und geschmacklich komplexes Produkt. Das hat eine Struktur, die man erst einmal hinbekommen muss.“

Das sieht auch Benjamin Becker so. Er ist Sommelier im Einsunternull, einem neuen Fine-Dining-Restaurant in Berlin-Mitte, das sich auf regionale Produkte konzentriert. Vor allem mit Kombucha, dem Gärgetränk, das durch die Fermentation gesüßten Tees hergestellt wird, experimentiert Becker. Und mit perlendem Wasserkefir, der mit einer Kefirkultur angesetzt wird. Diese gegorenen Genüsse sind mit bis zu zwei Prozent zwar alkoholfrei, aber eben nicht ganz frei davon.

„Das Bedürfnis nach alkoholfreien Getränken war eigentlich schon immer da“, sagt Becker. „Im Zuge eines zunehmend gesunden Lebensstils wird es jetzt noch trendiger.“ Es begann in der gehobenen Gastronomie schon vor ein paar Jahren – als Sommeliers neben Weinkarten auch ellenlange Wasserarten druckten und neben Smoothies auch Wässerchen aus Kokosnüssen, Ahorn- oder Birkenbäumen in Mode kamen. Solche Flüssigkeiten zu servieren ist aber noch keine kreative Eigenleistung.

Im Einsunternull und im Horváth dagegen wird die alkoholfreie Begleitung ziemlich ernst genommen. Sich ein neues Getränk zu überlegen koste nicht weniger Zeit, als sich ein neues Gericht auszudenken, sagt Frank. Ein Wein sei hingegen ein Convenience-Produkt. „Da holen wir die Flasche hoch, machen sie auf und fertig.“

Alkoholfreie Getränke sind nicht nur aufwendig in Entwicklung und Herstellung – die Karte ändert sich auch so schnell wie bei den Menüs. Sie sind daher am Ende so teuer wie Wein. Die Gäste haben das noch nicht alle verstanden. „Die deutsche Mentalität geht stark auf eine Kosten-Nutzen-Rechnung“, sagt Frank. „Die sehen, dass ein Glas Wein zehn Euro kostet, und verstehen nicht, warum ein Glas Karottensaft das Gleiche wert sein soll.“

Alkoholfreie Getränke werden überhaupt wenig geschätzt. Wer nicht trinkt, macht sich verdächtig: Frauen wird gerne unterstellt, sie seien schwanger, Männern, sie lebten trocken. Vom Nüchternen fühlt man sich geradezu bedroht. Gemeinsam zu picheln, das ist ein gesellschaftlich akzeptierter kontrollierter Exzess, ein gemeinschaftlicher Ausbruch aus dem Alltag. Ein Getränk abzulehnen ist in dieser Logik ein Affront gegen das soziale Gefüge. Ein Mensch, der „nüchtern“ ist, gilt nicht umsonst als leidenschaftslos, trocken und fad.

Sebastian Frank will die Freunde des Alkohols nicht missionieren. „Wein ist ein hoch geschätztes Kulturgut“, sagt er. Und Bier galt früher als Grundnahrungsmittel, weil Wasser oft verunreinigt war. Dem Alkohol, der Keime tötet, verdankt die Menschheit also viel.

Und am Ende eines Horváth-Abends lachen die Trinker natürlich am lautesten. Auch in diesen Artikel ist ein Glas Wein geflossen. Aber immer mehr Menschen sind offenbar der Meinung, dass es auf das richtige Maß ankommt. Tatsächlich wird heute weniger getrunken. Seit 1990 ist der Pro-Kopf-Konsum von reinem Alkohol von 12,1 auf 9,6 Liter im Jahr gesunken. Vielleicht wird heute weniger und dafür besser getrunken? „Die Spirituosensindustrie ist eine Wachstumsbranche, wegen des hochwertigen Segments“, sagt Stefan Weber, Geschäftsführer der Berliner Victoria Bar, einer guten Anlaufstelle für intelligente Trinker. „Das Wachstum kommt also nicht von den Elends-, sondern den Genusstrinkern.“

Der Bar-Chef, der gemeinsam mit seinen Partnern ein Buch zum Thema verfasst hat („Die Schule der Trunkenheit. Eine kurze Geschichte des gepflegten Genießens“), kann einen Rückgang des Alkoholkonsums trotz des Mentalitätswechsels nicht bestätigen. „Es gibt im Zuge der Renaissance altmodischer Cocktails einen starken Trend zu höheren alkoholischen Dosierungen“, sagt Weber. Diese Entwicklung spricht für Extreme: hin zu einem gesunden Lebensstil ohne böse Promille einerseits und hin zum starken, aber gepflegten Tropfen andererseits.

Wer weiß, vielleicht wird der Konsum von Alkohol zumindest unter den Genusstrinkern irgendwann nur noch ein so seltenes wie teures Hobby sein. Im Horváth hat sich Sebastian Frank ohnehin auf alles eingestellt. Dort gibt es auch die Möglichkeit einer halben Weinbegleitung, bei der zu jedem Gang nur 0,05 Liter serviert werden. Viele Gäste machen es so: Einer bestellt die nüchterne, der andere die trunkene Variante, und beides wird geteilt. So lässt sich spielend das Beste aus beiden Welten genießen. ◀



Stephan Löwenstein
Österreichische Innereien

Wer bei der Wiener Küche nur an das Schnitzel oder den Tafelspitz denkt, der hat sich nie richtig auf sie eingelassen. Es gibt eine Fülle an Gerichten, die anderswo vielleicht zunächst Kopfschütteln hervorrufen. Sie haben so vielversprechende Namen wie Vanillerostbraten, Kalbsbeuschel oder Weiße Nierndl. Manchmal steht aber auch roh und deutlich da, was es ist: beim Hirn mit Ei zum Beispiel. Der Rostbraten mit dem scheinbar exotischen Gewürz entpuppt sich als eine gewöhnlich geschmorte dünne Scheibe Rindfleisch mit viel, viel Knoblauch („die Vanille des armen Mannes“). Um die übrigen Spezialitäten kennenzulernen, begeben wir uns in einen Tempel der Innereienküche, das Gasthaus Stern im Wiener Arbeiterbezirk Simmering.

Innereien seien früher ein Arme-Leute-Essen gewesen, erklärt Christian Werner, Jäger, Koch und Wirt im Stern. Heute aber seien es Spezialitäten, die ihren Preis hätten, vor allem wegen der aufwendigen Zubereitung. Das Hirn wird gewässert, die Hirnhaut abgezogen, von etwaigen Blutgerinnseln befreit, ehe es mit Zwiebeln geröstet wird. Unter dem Begriff Beuschel verbirgt sich die Lunge eines Kalbs. Sie wird gekocht, damit ihr Fleisch fest und wieder weich wird, dann müssen die Luftröhre und ihre Verästelungen möglichst weitgehend herausgeschnitten werden. Herz und Zunge, die später zusammen mit der Lunge zu einer Art Streifengulasch verarbeitet werden, müssen ebenfalls lange kochen. Die Zunge wird abgezogen, beim Lebensmuskel müssen die Herzklappen entfernt werden. Erst am folgenden Tag kann alles, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer, Essig, Sardellenpaste, Kapern, zusammen geschmort werden.

Vermutlich finden viele solche Innereien wegen der Gedanken an die anatomischen Details „eklig“. Aber das Beuschel schmeckt überhaupt nicht deftig, sondern delikater, ganz leicht säuerlich nuanciert. Beim Kauen ist es vielleicht vergleichbar mit einem fein geschnittenen Oktopusalat. Den fleischlichen Schmorgeschmack geben wohl vor allem Herz und Zunge dazu.

Und dann sind da noch die Weißen Nierndl. Das ist ein schöner Euphemismus für Stierhoden. Werner bereitet sie glaciert mit Apfel und grünem Pfeffer zu, flambiert mit Calvados. Das ergibt ein stimmiges Geschmacksbild. Wobei die Hoden selbst, die Textur etwa wie gepellte Weißwurst, nach nicht besonders viel Eigenem schmecken (wie auch die Weißwurst). Bei diesem Gericht komme es vor allem auf die „Ideologie“ an, meint Werner. Wir haben die Wirkung sofort verspürt: Uns überkam nach dem Genuss bleierne Müdigkeit.

Enjoy your meal

Die Korrespondenten dieser Zeitung haben ein so schönes wie schweres Leben. Richtiggehend ekelhaft kann es beim Essen werden. Neun Berichte von neun Gerichten.

Illustrationen Jan-Hendrik Holst

David Klaubert
Meerschweinchen

Meine kleinen Schwestern hatten ein Meerschweinchen. Es hieß Luzie und war ein ziemlicher Angsthas. Wenn wir sie aus dem Käfig ließen, verkroch sie sich sofort unter einem Schrank oder hinter dem Schreibtisch unserer Mutter. Ab und zu tippelte sie von einem Versteck ins andere. Luzie wieder einzufangen brauchte Geduld. Wenn wir sie nicht erwischen, versuchten wir, sie in eine leere Posterrolle zu locken. Manchmal versammelte sich die ganze Familie, um das Haarbüschel zu jagen.

Einige Jahre später, in einem Restaurant in Peru, musste ich wieder an diese Szenen denken. Unsere Reisebegleiterin erklärte mich zum Glückspilz des Tages. „Du hast Geburtstag“, sagte sie, „also bekommst du den Kopf.“ Das Restaurant war in Cusco, hoch oben in den Anden. Die Inka hatten hier einst die Hauptstadt ihres Reiches, und als das zerschlagen war, bauten die spanischen Konquistadoren auf den Grundmauern eines Tempels die Santo-Domingo-Kathedrale. Eines der imposanten Gemälde darin zeigt das letzte Abendmahl. Jesus und seine Jünger an feierlich gedeckter Tafel. Auf einer Platte: ein gegrilltes Meerschweinchen.

Noch heute, sagte unsere Reisebegleiterin, würden die Tiere zu besonderen Anlässen geschlachtet. Familien in den Andendörfern hielten sie auf dem Küchenboden und fütterten sie mit Gemüseresten. Unbedingt sollten wir diese Spezialität probieren. Wir einigten uns darauf, eine Portion zu teilen, was in diesem Fall hieß, ein Meerschweinchen zu teilen, denn es wurde uns wie ein Spanferkel in Miniatur serviert. Statt eines Apfels im Maul trug es eine Paprika auf dem Kopf, ein Ritterhelm mit Grünzeug als Federschweif. Auch das, sagte unsere Reisebegleiterin, sei eine jahrhundertalte Tradition. Sie solle verhindern, dass böse Geister durch die Ohren in den Kopf des toten Tieres gelangten. Denn der sei natürlich das beste Stück. Und so bekam ich zur Feier meines Geburtstags ein behelmtes Köpfchen auf den Teller. Die Haut war braun gebrutzelt. Als ich draufbiss, knackte sie wie ein Brathähnchen. Auch das bisschen Fleisch schmeckte so. Ich erinnerte mich an ein frisches Hendl, wobei ich im Nachhinein nicht mehr für den genauen Geschmack bürgen würde. Vielleicht versteifte ich mich damals auch nur so darauf, um nicht zu viel an Luzie zu denken.



Petra Kolonko
Esels-Penis

Das Bankett im Gästehaus einer Stadtverwaltung in der chinesischen Provinz Liaoning steuerte auf seinen Höhepunkt zu. Der runde Tisch war schon überladen mit Fleischgerichten, Segetier und Gemüsetellern, doch das Beste hatte man sich für den Schluss aufgehoben. „Hier kommt eine Spezialität, die besonders unseren männlichen Gästen gefallen wird“, sagte der Gastgeber, dessen Gesicht vom reichlich genossenen Schnaps schon etwas rot war, mit anzüglichen Lachen. Die Bedienung erschien mit einer großen Platte, auf der ein schmales, längliches, in Scheiben geschnittenes Stück Fleisch lag, das mit einer braunen Soße übergossen war.

„Esels-Penis“, rief der Gastgeber triumphierend. „Eine Spezialität unserer Stadt. Probieren Sie! Das ist gut für... Sie wissen schon, was ich meine.“ Die ausländischen Gäste lachten, eher nervös als begeistert. Der zerstückelte Penis wurde auf die Teller verteilt, und nur einige der Gäste wagten es, die Delikatesse mit den Stäbchen zum Mund zu führen. Sie schmeckte vor allem nach brauner Soße und hatte eine zähe Konsistenz.

In China macht man Bekanntschaft mit allen möglichen Delikatessen, die aufgrund ihrer Herkunft, ihres Aussehens oder ihrer Konsistenz wenig mit dem zu tun haben, was man in Deutschland als kulinarischen Genuss bezeichnen würde. Besonders außerhalb der großen Metropolen, in den Provinzen, wo man ausländische Geschmacksgewohnheiten und Ess-Tabus nicht kennt, wird dem erstaunten westlichen Besucher gerne Besonderes aus der lokalen Küche geboten. Da wäre die klare Brühe, in der riesige Stücke einer Schlange schwimmen. Auch die glibberige Seegurke hat schon manchen Westler zum Würgen gebracht. Etwas schwierig für westliche Empfindlichkeiten sind die gebratenen oder im Ganzen gedämpften Hühnerkrallen. Und die handtellergroßen Schildkröten in der Suppe erinnern stark an das geliebte Haustier, das man als Kind hatte. Geradezu gefährlich ist der Genuss frittierter Skorpione, auch wenn der Koch versichert, dass sie gebraten nicht mehr giftig seien.

Selbst harmlose Lebensmittel können es, je nach Zubereitung, in sich haben. So wurden mir beim Besuch in einem Dorf in Hälften geschnittene eingelegte Enteneier vorgesetzt. Ein Biss ins Ei – und der Geschmack drehte mir den Magen um. Das Eiweiß schmeckte so scharf nach Urin, dass nur ein großer Schluck original chinesischer Schnaps das Schlimmste verhindern konnte.

Christoph Hein
Vegetite

Die erste Sekunde ist die schlimmste, dann lässt der Schmerz nach. Diese salzige, klebrige, braune Masse auf dem Brot muss man mögen, und dafür muss man wohl damit aufgewachsen sein. Vegetite, der australische Brotaufstrich, ist seit fast 100 Jahren eine Ikone. Wer aus Deutschland kommt und kräftig zubeißt, mag denken: Gut, dass Australien so weit weg ist.

Vegetite ist ein Hefeextrakt. Der Verzehr soll die Gesundheit fördern, verrät die Banderole auf dem Glas. Die vielen B-Vitamine regen die Gehirntätigkeit an, stützen das Nervensystem, bekämpfen die Müdigkeit. Dass der Brotaufstrich Beine macht, weil er zum Weglaufen schmeckt, steht nicht auf dem Glas. Allerdings kann sich niemand beschweren. Schon das grellgelbe Glas mit der roten Raute wirkt, als enthielte es Unkrautvernichter. Fehlt nur die Aufschrift: „Bloß nicht essen!“

Natürlich können nicht alle 24 Millionen Australier irren. Für die dunkelbraune Pampe spricht, dass die Herstellung Ressourcen schont, weil es sich um ein Abfallprodukt der Brauereien handelt. Gesegnet hat uns damit 1923 der Chemiker Cyril Percy Callister. Er erhielt von seinem Chef den Auftrag, einen Brotaufstrich zu kreieren, der dem britischen Marmite entspricht. Dessen Lieferungen nach *down under* gerieten mit Ende des Ersten Weltkriegs ins Stocken. In die Heferezepte von Brauereien rührte Callister unter anderem Salz, Sellerie und Zwiebelextrakt. Schon damals war es nicht das ideale Frühstück für deutsche Weinbauern oder Goldsucher in Australien – aber es war gesund. Vegetite enthält weder tierische Produkte noch Fett oder Zucker.

Die Masse, deren Konsistenz erschreckend an Pate erinnert, brauchte aber noch einen Namen. Hier kommen die „Vegetite-Girls“ ins Spiel: Zwei Schwestern gewannen in einem Wettbewerb 50 Pfund, weil sie die Bezeichnung „Vegetite“ schufen. Weil es sich anfangs dennoch nicht verkaufte, taufte der Hersteller es in Parwill um – was auch nichts half. Also folgte die Rolle rückwärts zu „Vegetite“. Später wollten die australischen Soldaten nicht auf die braune Masse in ihrer Marschverpflegung verzichten. Wobei es eine Mär ist, dass der sehr spezielle Geschmack ihre Aggressivität steigerte.

Ende der vierziger Jahre nutzten neun von zehn australischen Haushalten Vegetite. Doch nicht alle, die es wollten, bekamen es: Bis heute ist Vegetite in den Gefängnissen des Bundeslandes Victoria verboten. Gefangene nutzen die hohe Hefekonzentration, um damit Alkohol zu brauen – eigentlich eine kluge Nutzung.

Der amerikanische Lebensmittelkonzern Mondelez International stellt jährlich mehr als 22 Millionen Gläser Vegetite in Port Melbourne her. Verzehrt wird es gern auf einer Scheibe gebuttertem Toast. Spätestens bei diesem Anblick naht der Zeitpunkt, an dem wir uns Nutella zurückwünschen. Ist schließlich auch klebrig und braun und gehört aufs Brot. Aber: Es schmeckt.



Thomas Scheen
Rohe Schafsinnereien

Die Geschichte liegt mehr als zehn Jahre zurück, aber an den Geschmack kann ich mich bis heute erinnern: den Geschmack von rohen Schafsinnereien, Leber, Darm und irgendetwas undefinierbarem, von dem ich glaube, dass es ein Stück Magen war.

Das kam so: Als in der westsudanesischen Region Darfur von 2003 an ein Krieg ausbrach zwischen mehreren Rebellen und der sudanesischen Armee, standen wir Journalisten vor einem Dilemma. Es gab nämlich keinen Weg nach Darfur, jedenfalls keinen legalen. F.A.Z.-Fotograf Wolfgang Eilmes und ich flogen deshalb von Paris zuerst in die tschadische Hauptstadt N'Djamena und fuhren von dort mit einem gemieteten Geländewagen zwei Tage lang bis an die Grenze zu Sudan. Dort waren wir mit Rebellen verabredet, die uns nach Darfur schmuggeln sollten.

Die Rebellen entpuppten sich als eine Bande sympathischer junger Kerle, von denen allerdings nur jeder zweite ein altes Gewehr trug. Zu dem kleinen Tross gehörte auch ein Lastenkamel, das aufgrund seiner Größe wie ein Lastwagen aus der Steppe herausragte. Wir waren mehr als einverstanden, als die Rebellen erklärten, feindlichen Truppen unter allen Umständen aus dem Weg gehen zu wollen. Deshalb suchten wir jeden Abend Schutz in einem Weiler.

Da die Rebellen nichts zu essen hatten und den Dorfbewohnern außer ihren Tieren nichts geblieben war, machten wir es zur Gewohnheit, jeden Abend ein Schaf zu kaufen – für uns, die Rebellen und alle, die sonst noch Hunger hatten. Von den ersten beiden Schafen haben Wolfgang und ich allerdings nichts gesehen, weil wir regelmäßig einschliefen, bevor das Tier geschlachtet, zerlegt und gebraten war.

Zuerst ärgerte ich mich darüber. Bis eines Morgens bei Sonnenaufgang der Dorfvorsteher auf uns zukam und mir eine Schale reichte. Darin die Innereien, in allen Farben schillernd und in Blut gebadet. Diese Leckereien gehörten dem Gastgeber, wurde mir erklärt, und das sei nun einmal ich, weil ich das dumme Schaf bezahlt habe. Was ich sonst noch verstand war, dass eine Zurückweisung der Speise einer groben Beleidigung gleichkommen wäre. Ich zu Wolfgang: „Wir müssen das essen, da geht kein Weg dran vorbei.“ Wolfgang zu mir: „Du bist der Chef, Du isst.“

Ich habe das Zeug tatsächlich geschluckt. Habe mit einer Hand den Glibber aus der dreckstarrten Schale gefischt und in den Mund gestopft, während die Anderen die Flasche mit dem letzten Tropfen Whiskey bereithielten. Es war wirklich nur noch ein kleiner Schluck, er konnte den Geschmack einfach nicht übertönen. Seither weiß ich, dass rohe Schafsinnereien nach Gummi und Schweiß schmecken.



Claudia Bröll
Mopane-Würmer

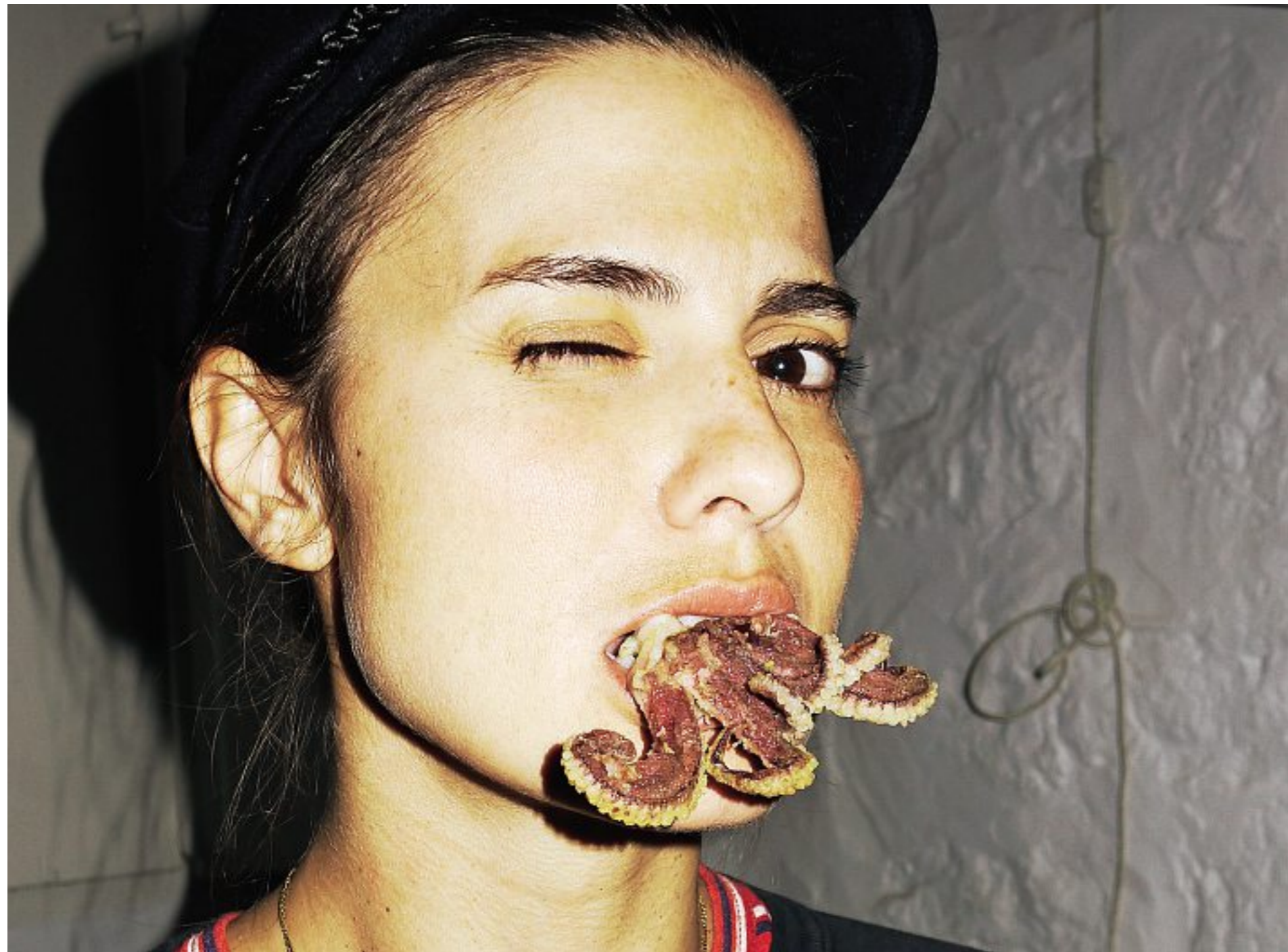
Der Renner auf der Speisekarte steht zwischen marokkanischer Brotplatte und Süßkartoffelsuppe: Mopane-Würmer, in Butter gedünstet und gebraten, serviert mit Tomatensauce. Rufus Baloyi, Chefkoch der südafrikanischen Restaurantkette Moyo, kann sich ein Lachen nicht verkneifen, wenn Ausländer das Gericht bestellen. „Für die meisten ist es ein Abenteuer. Erst traut sich niemand, und dann ist es meist der Familienvater, der sich traut.“

Rufus stammt aus der Provinz Limpopo. Dort sind Mopane-Würmer wie in vielen Teilen des südlichen Afrikas ein Grundnahrungsmittel. „Ich habe sie als Kind fast täglich gegessen“, erzählt er, „einen Wurm in der einen Hand, eine Chili-Schote in der anderen, abwechselnd abbeißend. Einen besseren Snack gibt es nicht.“

Genau genommen handelt es sich nicht um Würmer, sondern um Raupen. Ihre wissenschaftliche Bezeichnung lautet *Gonimbrasia belina*. Sie stammen aus der Familie der Pfauenspinner, sind schwarz mit hellen Pünktchen und feinen Streifen, etwa fünf Zentimeter lang und so dick wie ein kleiner Finger. Ihren gängigen Namen verdanken sie den in Zimbabwe verbreiteten Mopane-Bäumen, an deren Blättern sie sich satt fressen. In Südafrika findet man sie an Marula-Bäumen. Kenner sehen sofort, woher die Raupen stammen, sagt Rufus. Die aus Zimbabwe seien dunkler als die aus Südafrika.

Der ärmeren Bevölkerung dienen Mopane-Würmer auch als Eiweißquelle. Im Frühjahr pflücken Sammler die haarigen Tierchen schon seit Urzeiten von den Bäumen. Sie werden über heißer Kohle geröstet, um sie zu trocknen und zu enthaaren. Dabei flutschen die Innereien als schleimige Masse heraus. Übrig bleibt die Hülle, die man in Säcken auf Märkten kaufen kann. Ein Kilo (etwa 600 Würmer) kostet umgerechnet 20 Euro.

Wer es authentisch mag, isst die Würmer so, wie sie aus dem Sack kommen: in knackiger Form wie Kartoffelchips. Mit Maismehlbrei sind sie auch als Hauptgericht beliebt. Rufus hat für dieses Magazin eigens eine Portion zubereitet: Schwarzes Gewürz, angebraten und mit Kräutern und Paprikastückchen vermischt. Ein vorsichtiger Biss ohne Hinsehen. Die Würmer sind erstaunlich fest, wie Trockenfleisch. Eigengeschmack haben sie nicht, der Witz liegt in der Sauce. Beim zweiten und dritten Bissen denkt man schon nicht mehr an Raupen. Und nach dem fünften ist man satt. Ob Rufus privat auch Mopane-Würmer isst? Er liebe sie immer noch, sagt er, aber seine Kinder, die in der Stadt aufwachsen, könne er damit jagen: „Die essen lieber Pizza.“



Stephano Colloredo (links unten) und seine Freundin Despina (im Bild rechts unten mit Katze) laden unsere Fotografinnen zum Abendessen ein. Nada Lottermann (Foto oben) scheint sich noch nicht entscheiden zu können, wie die Kalamari schmecken.



Ein Dinner auf Hydra

Von Lottermann and Fuentes



Stephano Colloredo entschleunigt sein Leben im Familienhaus auf Hydra. Der Musikliebhaber lebt mit seiner Freundin in dem wunderschönen versteckten Haus aus dem 17. Jahrhundert und kocht gerne für Freunde. Oft steht er nachts um drei Uhr auf, um mit den Fischern der griechischen Insel auf Jagd nach Tintenfischen zu gehen. Wir haben uns an einem Abend dazugesetzt, durften von den frischen Kopffüßlern und den typisch griechischen Speisen kosten, redeten mit ihm über sein Leben, seine Familie und das Haus, in dem er groß geworden ist – und machten nebenbei ein paar Fotos. Stephano und Despina sind zwei wundervolle Personen, die sich eine eigene Welt geschaffen haben. Sie teilen sie mit Künstlern und Musikern, unter ihnen Michalis Pelekanos, Stephanos Jugendfreund, der so warmherzig ist wie die meisten Menschen auf dieser kargen Insel.





Anderswo liegt die Wahlsche Schnapsbirne im Wiesenras und verfault. Jörg Geiger hebt die kleine Birne begeistert auf, schaut sie an wie ein Juwelier ein Perlenarmband, reibt die Schale und quetscht sie so, dass etwas Saft herausläuft. „Probieren Sie mal. Das Aroma kommt aus dem Erdreich, wo der Baum wurzelt. Das Terroir ist bei Streuobst so wichtig wie beim Wein.“ Geiger ist eigentlich Koch, aber er hat die Hände eines Obstbauern. Wenn er mit seinem Familienauto über die schmalen Feldwege zu den Streuobstwiesen am Fuß der Schwäbischen Alb fährt, wenn er aussteigt, zu den Bäumen geht und das Obst in die Hand nimmt, dann sieht man es: Die Fingernägel und die Falten der rauen Haut sind schwarz von Arbeit.

Seit fast 20 Jahren macht Jörg Geiger aus Mostbirnen einen Bratbirnen-Champagner. Mittlerweile produziert er in einer Manufaktur auch alkoholfreie Proseccos, die er „Priseccos“ nennt. 31 unterschiedliche alkoholfreie Cuvées bietet er an. Beliebter werden auch die stillen alkoholfreien Speisebegleiter, die wie eine frisch gemähte Wiese duften. Jüngst sind noch Süßweine hinzugekommen, die nach der Portweinmethode produziert werden. Und das neueste Destillat aus Apfelmast ist ein Gin, verfeinert mit Kräutern. Geiger nennt ihn „Don't call it gin“, weil er sich von dem unterscheiden soll, was junge Hipster-Brennereien mit schlichtem Industrialkohol in hübscher Verpackung für viel Geld verkaufen. „Ich will als gelernter Koch Mittler sein zwischen Erzeuger und Genießer.“

An der Schwäbischen Alb stößt das Grün der Wiesen an das leuchtende Weiß des Juragesteins. Geiger ist begeistert von der Vielfalt des Streuobstes, für das sich lange niemand interessierte, nicht mal die Landwirtschaftsminister. Dabei ist Württemberg reich an Obstwiesen. Auf etwa 30.000 Hektar wachsen die Mostobstsorten, der Wildling von Einsiedel oder die Grüne Jagdbirne. 1,5 Millionen Streuobstbäume gibt es im Albvorland, viele sind älter als 150 Jahre. Aber mangels Interesse verkümmern sie.

Im Hintergrund sind der Rechberg zu sehen und die Burg Staufenneck. In der kleinen Gemeinde Schlatt, wenige Kilometer von Göppingen entfernt, ist Geiger aufgewachsen. Die Eltern betrieben eine dörfliche Gastwirtschaft mit Schnapsbrennerei und Bauernhof. Reh und Lamm waren die Spezialitäten des Hauses und sind es bis heute. Serviert wird das bewährte Rehragout mit handgeschabten Spätzle und Kartoffelstampf. Für den Feinschmecker gibt es ein achtgängiges Menü. Angeboten wird eine modern interpretierte Landhausküche.

Die Schnapsbrennerei interessierte Jörg Geiger immer. Aber bevor er den elterlichen Betrieb übernahm, machte er seine Lehre, arbeitete in der Krone in Bempflingen, im Alten Simpel in Stuttgart und studierte Betriebswirtschaft. 1993 übernahm er die Gastwirtschaft der Eltern. Er hätte ewig so weitermachen können wie sie, mit solider schwäbischer Küche. Aber erst verfeinerte er die Speisekarte, und weil er Tüftler, Unternehmer und Schwabe ist, steckte er die Gewinne in etwas Neues: die Brennerei.

Sein Vater hatte einst aus dem Stuttgarter Gaishirtle, einer schrumpeligen Tafelbirne, einen ausgezeichneten sortenreinen Schnaps gemacht. Und er begann nun damit, aus dem Saft der Champagner-Bratbirne einen Birnenschaumwein herzustellen. Der Pfarrer Johann Ludwig Christ hatte 1797 in seinem „Handbuch für Obstbaumzucht und Obstlehre“ bemerkt, dass selbst das Vieh diese Früchte verschmähe. So bitter sind die Mostbirnen (der Schwabe sagt „räs“), dass Mediziner ihren Geschmack als „adstringierend“ beschreiben würden. Die Gerbstoffe verursachen ein stumpfes Gefühl im Gaumen und auf der Zunge. Es fühlt sich an, als ob sich der Mund zusammenzöge und kleiner würde.

Geiger beißt in eine Birne und spuckt das Fruchtfleisch wieder aus. „Essen Sie das besser nicht. Das ist nichts für einen empfindlichen Magen.“ Der Birnenschaumweinmacher verordnet den Früchten zunächst eine Schwitzkur in Reifeboxen, bis zu drei Wochen, bevor er sie mostet. Der Ethylengehalt steigt dann schnell an, das Kohlendioxid entweicht. Es ist der entgegengesetzte Weg, den ein Plantagenobstbauer geht, der dem Obst in der Lagerhalle das Ethylen entzieht, damit es lange knackig-frisch bleibt. Zwölf bis 18 Monate lang liegt der Rohschaumwein bei Geiger danach auf der Hefe, dann folgt die Flaschengärung. Den Birnen-Schaumwein gibt es brut, trocken und halbtrocken.

Die Bezeichnung „Champagner“ auf einer Flasche mit württembergischem Birnenschaumwein war für die Franzosen eine Provokation. Champagner ist eine geschützte

Alles in der Birne

Das elterliche Gasthaus war Jörg Geiger nicht genug. Also machte er Schaumwein aus der Champagner-Birne – den er nicht Champagner nennen darf.

Von Rüdiger Soldt
Fotos Verena Müller



Frisches Obst wird geliefert, Jörg Geiger schaut es sich an.



An dieser Tafel soll man Äpfel und Birnen vergleichen können.



Weil der Schaumwein erfolgreich ist, läuft die Abfüllanlage.



Im alten Weinkeller stellt Jörg Geiger auch Gewürze aus.

Herkunftsbezeichnung, die sich die Franzosen im Versailler Vertrag 1919 und zusätzlich 1960 im deutsch-französischen Abkommen schützen ließen. Geiger ging durch viele Instanzen. Heute darf er immerhin auf das Rückseiteneetikett „Schaumwein aus der Obstsorte Champagner-Bratbirne“ drucken lassen: „Wir leisten hier einen kleinen Beitrag zur Rettung der Grande Nation und schreiben das Wort Champagner nicht vorn drauf.“

Der Rechtsstreit brachte ihm öffentliche Aufmerksamkeit. 30.000 Flaschen Birnen-Schaumwein verkauft die Manufaktur jährlich. Das Sortiment umfasst heute auch sortenreine Birnen-Schaumweine von der Grünen Jagdbirne und der Karcherbirne. Mit dem einfachen Birnenmost von früher, der den Kopf schwer und die Beine taub machte, hat das nichts mehr zu tun. Geigers Schaumweine (und fast noch häufiger die mit Kohlensäure versetzten alkoholfreien Wiesenobstsäfte) finden sich heute auf den Getränkekarten von Spitzengastronomen. Im Taubenkobel am Neusiedler See etwa, im La Vague d'Or in Saint-Tropez, im Vendôme auf Schloss Bensberg, im Berliner Adlon, im Stuttgarter Schlossgartenhotel.

Der Sommelier im Münchner Königshof, Stéphane Thuriot, ist zu einem Fan der alkoholfreien Speisebegleiter geworden. Das liegt auch an den zahlreichen zahlungskraftigen arabischen Gästen, die gern eine Geiger-Cuvée aus Roten Beten, Zweigelt und Lemberger-Trauben bestellen, wenn sie zum Lammfleisch etwas Alkoholfreies trinken wollen. „Als wir mit der Produktion des Champagners aus der Bratbirne begannen, sagten einige Feinkostläden: Das könnt ihr im Gemüseladen abliefern. Heute finden Sie unsere Produkte in den Feinkostabteilungen.“

Wenn Jörg Geiger im Innenhof des alten Gasthauses steht, zupft er von den Kräutersträuchern ein paar Blätter ab. „Das ist Bronzefenchel, schmecken Sie mal, riechen Sie mal, der ist süßlich“, sagt der schwäbische Unternehmer, der gerne mit Aromen experimentiert, und zerreibt die Blätter zwischen zwei Fingern. Der Bronzefenchel findet sich zum Beispiel im Gin. Viele seltene Kräuter liefert ihm die Staudengärtnerei Gaissmayer in Illertissen bei Neu-Ulm, rund 70 Kilometer entfernt. Konservierungsstoffe findet man in keinem der Produkte aus Schlatt.

Nicht jeder mag die Priseccos, die alkoholfreien Cuvées aus unreifen Äpfeln und Eichenlaub oder Stachelbirnen und Douglasienspitzen. Vielen sind sie zu herb und zu sauer. Im alten Keller des Restaurants präsentiert Geiger die Aromen in mehr als 100 Einweggläsern. Sein Gin enthält sage und schreibe 78 Kräuter, Blüten und Gewürze. Die Portweine sind „teilvergorene Weine“ von Kirsche, Birne, Zwetschge oder Apfel, geschmacklich abgerundet durch Lagerung im Holzfass. Der Zwetschgenwein reift in alten Cognacfässern, der Apfelwein im Kastanienholzfass, der Kirschwein in gebrauchten Banyuls-Fässern. Und der aus Gelbmöstler- sowie Speckbirne gewonnene Birnenwein wird durch Lagerung in neuen Akazienholz- und alten Sauternes-Fässern veredelt. Das Ergebnis ist im Fall der Birne ein wunderbar honig-karamelliger Port.

Der Keller des alten Gasthauses wurde bald zu klein. Geiger baute am Ortsrand eine Halle, die er Manufaktur nennt. Bis 2007 subventionierte das Restaurant die Obstweineexperimente. Heute kann Geiger dank der Manufaktur die Gastwirtschaft weiter auf Niveau betreiben. Die Priseccos, beliebt auch als Getränke bei Tagungen oder Konferenzen, tragen am meisten zum Umsatz bei.

An einer Holzlatte vor der Manufaktur sind die unterschiedlichen Streuobstsorten aufgespießt, als Sortierhilfe: Gewürzluiken, Gelbmöstler, Goldparmänen. Die Gütesbetriebe schütten ihre Lieferung in große Kunststoffcontainer. Im Herbst ist Lesezeit. „680 Anlieferer“, sagt Geiger, „das sind über 1300 Hände, die helfen.“ Geiger zahlt für das Kilo Streuobst statt sieben zwischen 16 und 70 Euro – je nach Sorte. Er will auch etwas tun für den Erhalt der Kulturlandschaft. „Wir wollen nicht nur ein Saftschubserladen sein, wir haben eine Stiftung zur Erhaltung alter Obstsorten und der bäuerlichen Landwirtschaft gegründet. Mit einer weiteren Initiative wollen wir schwäbisches Wiesenobst zur geschützten Marke machen.“

Von Streuobst spricht Geiger nicht, weil auch Hamburger und andere Weigereiste sich unter den Produkten etwas vorstellen sollen. Häufig kommen Kunden nach Schlatt, die sich in Sindelfingen eine E-Klasse am Mercedes-Werk abholen und dann mit dem neuen Auto einen Umweg über Göppingen machen, weil sie in der Manufaktur noch eine Cuvée aus Mostbirnen und wildem Holunder probieren wollen. „Die nehmen immer gern ein paar Käschtle mit.“



COOK MAL!

Am Ende kommt es immer auf Zeit und Temperatur an. Natürlich hängt die Qualität einer Tasse Tee auch von der Güte der Blattmischung ab. Doch während die Sorte wechseln kann, bleibt das Verfahren, wie man ihn brüht, das gleiche. Dafür sind zunächst nur eine Uhr und ein Thermometer nötig. Smartphones erleichtern das Prozedere, indem man den Timer stellt. Weil man sie ungern aus der Hand legt, ist die Reaktionszeit kurz, liegen nur wenige Sekunden zwischen dem Piepen der App und dem Trennen von Flüssigkeit und Blättern. Die Temperatur des Wassers zu messen erfordert mehr Aufmerksamkeit. Selbst wenn das Thermometer einen Signalton von sich gibt, muss es vor und nach der Brühzeit in und aus dem Wasser bewegt werden.

Den höchsten Automatisierungsgrad der Zubereitung erreicht die Teemaschine. Beim Auto würde man von einem selbstfahrenden Modell sprechen. Sie wärmt das Wasser, taucht den Tee ein, lässt ihn ziehen, holt ihn wieder raus und hält ihn warm. Nun gibt es sicher viele Teetrinker, denen so eine Maschine etwas zu autonom unterwegs ist, und die eher eine Einparkhilfe brauchen. Dafür eignen sich Geräte wie der Lono Tee- und Wasserkocher 2in1 für rund 150 Euro von WMF. Viel näher als der Autovergleich liegt aber eigentlich ein anderer: Die Teemaschine verhält sich

Heiße Ware für kalte Tage: Wir zeigen sechs Neuheiten für die Küche – und einen Teekocher, mit dem man gerne durch den Winter zieht.

Von Marco Dettweiler

zum Teekocher wie der Kaffeevollautomat zum Siebträger. Der Lono braucht die Hilfe des Menschen, der die wesentlichen Arbeiten übernimmt.

So beginnt die Teezeremonie mit dem vertrauten Griff zum Wasserkocher (der der Lono auch ist), um ihn unter dem Wasserhahn zu befüllen. Teeliebhaber werden diesen Schritt meiden, weil sie das Wasser vorher filtern, für sie also kommt ein Zwischenschritt dazu. Es gibt drei Maßangaben, einen halben Liter, einen ganzen und 1,4 Liter. Dann fängt das Rechnen mit dem Teemaß an, denn die Angaben beziehen sich meist auf einen Liter. Vier Knöpfe für 70, 80, 90 und 100 Grad Wassertemperatur stehen bereit, bei Bedarf kann auch jede Temperatur zwischen 60 Grad und kochend über den P-Knopf eingestellt werden. Der Lono kann das Wasser auch erst kochen, um es dann abkühlen zu lassen. Dann ist Geduld gefragt, bis der Countdown von 100 zur Grün-Tee-Temperatur heruntergezählt hat.

Für den Test wechselte sich ein Kräutertee mit einem schwarzen und grünen Tee ab: Mango-Rosmarin, Darjeeling Nr. 6 FOP Second Flush und Japan Sencha Extra Fine. Somit galt es, häufiger die 70-Grad-Taste mit zwei Minuten Ziehzeit und die 100-Grad-Taste mit drei und sieben Minuten zu drücken. Man kann sogar eine Taste mit mehreren Ziehzeiten be-

legen, indem man sie entsprechend programmiert. Dann geht es schnell. Nachdem der Lono das Wasser rasch aufgeheizt hat, piepst er höflich, um den Menschen zu bitten, das Teesieb herunterzudrücken, damit die Blätter sich voll Wasser saugen und ziehen können. Ist die eingestellte Zeit erreicht, piepst er wieder, und man zieht das Sieb wieder nach oben. Jetzt nur noch die Siebeinheit mit dem Deckel tauschen – fertig ist die Teekanne.

Das Stövchen ist elektrisch und steht darunter. Ein Knopfdruck, und der Lono wärmt für 40 Minuten. Allerdings meint er es sehr ernst mit der Sicherheit. Wenn man die Kanne herunternimmt, um in die Tasse nachzugießen, bricht er die Wärmezeit vorzeitig ab und schaltet sich aus. Es gilt, die Warmhaltefunktion abermals einzustellen. Der Vorteil: Man kann ruhig aus dem Haus gehen ohne sich die Frage zu stellen, ob man den Teekocher ausgestellt hat.

Nach einer Woche Teetrinken mit dem Lono ist diese Art der Zubereitung unser Favorit. Es geht schnell und exakt, wenige Handgriffe sind nötig, die Kanne lässt sich einfach reinigen, und das Sieb ist hinreichend groß, damit sich der Tee entfalten kann. Wie bei allen Wasserkochern wird sich im Lauf der Zeit die Heizplatte mit Kalk und Teeresten zusetzen. Durch Entkalken lässt es sich wieder lösen. Der Winter kann kommen.



AUF DER WELLE

Wenn ein Unternehmen wie Wüsthof ein Messer mit dem Namen Kitchen Surfer herausbringt, das nur knapp 40 Euro kostet, kann das nur eines bedeuten: Da soll die junge Generation angesprochen werden. Mittlerweile ist die Edition 4 im Handel. Wüsthof sucht noch nach der für das Messer perfekten Klingeform. Eigentlich ähnelt es am meisten einem Kochmesser, hat leichte Anleihen beim Santoku, doch dafür ist es mit seiner zwölf Zentimeter langen Klinge zu kurz. Der Kitchen Surfer, der also eher über Zwiebeln, Tomaten und Möhren reitet, ist von der Funktion her ein Gemüsemesser. Doch die Salami auf dem Holzbretchen lässt sich auch damit schneiden.



IN ORDNUNG

Das Fondue ist eine Gerätegattung, die so ausgereift und innovationsgesättigt ist, dass sie nicht jedes Jahr neue Arten gebiert. Das Öl oder die Gemüsebrühe elektrisch aufzuheizen und dem Siedepunkt näher zu bringen dürfte der letzte große Paradigmenwechsel in diesem Genre gewesen sein. Ansonsten bleibt es bei einem Topf, über dessen Öffnung die üblichen Rangleien stattfinden, um die beste Platzierung für das Stäbchen zu finden. WMF versucht mit seinem neuen Lono-Fondue dieses gesellschaftliche Moment zu verhindern, indem Ordnung geschaffen wird. Jede Gabel hat ihre feste Position. Sie stehen kerzengerade im Deckeleinsatz. So wird an Weihnachten nicht mehr gestritten – zumindest nicht um den Platz für die Gabeln.

IM EINSATZ

Mit dem Optigrill hatte Tefal vor zwei Jahren ein erfolgreiches Produkt auf den Markt gebracht. Nun gibt es eine weitere Variante. Die Grundfunktion bleibt: Der Kontaktgrill misst, wie dick das Stück Fleisch, der Fisch oder die Wurst ist, und kann selbst entscheiden, wann das Grillgut blutig, medium oder gut durch ist. Der Grillmeister muss nur dem Gerät über ein Menü sagen, was er aufgelegt hat. Der Neue kann nun auch „Snacking & Baking“. Hinzugekommen ist ein Einsatz, der zwischen die beiden heißen Platten gesteckt wird. Dadurch entsteht ein kleiner Backofen, in dem man aufwärmen, garen, backen und gratinieren kann.



AUF ZACK

Der AutoCook erweckte auf der IFA am Stand von Bosch unser Interesse, weil er sich zunächst als Küchengehilfe präsentierte. Er kann Arbeiten übernehmen, die häufig von der Zubereitung des Fleisches oder Fisches ablenken. So lässt sich der AutoCook auch als Schnellkochtopf verwenden. Er ersetzt die Friteuse, als Schmortopf bietet er sich ebenso an. Sogar Sous-Vide-Garen ist mit dem AutoCook möglich. Beim Auspacken des Testgeräts mussten wir dann aber erst mal das Kochbuch mit „100 internationalen Rezepten“ zur Hand nehmen. „50 voreingestellte Programme“ helfen, damit wirklich „jeder kochen kann“. Nur Zwiebeln kann das Gerät noch nicht kleinschneiden. So auto ist es dann auch wieder nicht.



WIE DAMALS

Was tun Hersteller der Weißen Ware nicht alles dafür, um Hobbyköchen Arbeit abzunehmen! Auch an Weihnachten werden wohl wieder reichlich Küchenmaschinen verschenkt, die kneten, köcheln, rühren, häckseln, braten und alles andere können. Da tut es gut, mal wieder einen Klassiker von Krups in die Hand zu nehmen, den es seit 1959 gibt, und der für nur wenige Anwendungen da ist. Mit dem Handmixer 3 Mix 5500 schlägt man Sahne oder rührt Kuchenteig. Fertig. So wie Oma es getan hat. Während man die Zutaten in die Schüssel gibt, lässt sich wunderbar beobachten, wie sie zwischen die beiden Quirlaufsätze gezogen und untergemischt werden. Danach wird der restliche Teig abgeschleckt.



AUF ABRUF

Der Trend ist nicht mehr zu stoppen: Kaffeevollautomaten müssen mit einer App bedienbar sein. Das glauben jedenfalls die Hersteller und stellen die Vernetzung vor Verköstigung. Auch Siemens wirbt bei der EQ9 connect mit dieser Funktion. Jeder kann seinen Cappuccino oder Latte Macchiato konfigurieren und speichern. Die Freiheit, die EQ9 bedienen zu können, „egal wo man gerade ist“, wird auch bei dieser Maschine dadurch stark eingeschränkt, dass der Kaffee immer noch abgeholt werden muss. Ansonsten hat der Vollautomat ein paar praktische Funktionen – wie den Milchaufschäumer, der direkt in die Tasse fährt, was die Reinigung erheblich erleichtert.



Frankfurter Allgemeine SELECTION

AUSGESUCHTES FÜR KLUGE KÖPFE

F.A.Z. Selection steht für herausragende Qualität und anspruchsvolles Design – gefertigt in deutschen Manufakturen und von renommierten Herstellern. Die Produkte werden exklusiv für F.A.Z.-Leser entworfen. Besuchen Sie unseren Online-Shop!

JANUS KOCHMESSER

Für die F.A.Z. Selection fertigt Nesmuk das Kochmesser aus rostbeständigem Hochleistungsstahl mit Niob-Anteil exklusiv mit einem Vollholz-Griff aus schwarzem Ebenholz – einem der wertvollsten Hölzer überhaupt. Für die Sonderedition werden nur 100 Exemplare gefertigt. Die Limitierungsnummer ist auf der Zwinge graviert.

Um die extreme Schärfe immer auf höchstem Niveau zu erhalten, hat die Nesmuk Manufaktur einen sehr effizienten Streichriemen entwickelt. Die Lederriemen auf einem stabilen, geölten Eichenholzkern sind mit unterschiedlich feinen Diamantpasten versehen.

Sichern Sie sich Ihr Nesmuk JANUS Kochmesser in einer hochwertigen mattschwarzen Schatulle und mit Echtheitszertifikat für 590 Euro und den Streichriemen für 165 Euro.



FOTOS FRANK ROTH (3), HERSTELLER

„MANCHMAL BIN ICH WIE EIN BUDDHA“



Jürgen Dollase ist einer der wichtigsten Gastro-Kritiker Deutschlands und Autor der Kolumne „Hier spricht der Gast“, die alle zwei Wochen in unserer Sonntagszeitung erscheint. Dollase, Jahrgang 1948, studierte einst an der Kunstakademie in Düsseldorf. In den siebziger Jahren gehörte er der Artrock-Gruppe Wallenstein an. Bis heute ist er eine Vielfachbegabung: Die Regale für seine Bücher hat er selbst gebaut.

Was essen Sie zum Frühstück?

Sehr wenig. Ein Brötchen mit Käse, mit Emmentaler Schmelzkäse, Horror. Ein Relikt aus frühkindlichen Tagen, aber dabei ist es geblieben.

Wo kaufen Sie Ihre Kleidung ein?

In Seemansbedarfsläden in der Bretagne und Hamburg. Dort außerdem gerne bei Ladage & Oelke, der Inbegriff des klassischen Tweeds. Ich besitze viele Tweedjacken. Der Rest ist maritim.

Hebt es Ihre Stimmung, wenn Sie einkaufen?

Nur in sehr gut ausgestatteten Markthallen in Frankreich oder Spanien. Oder wenn ich Kochbücher kaufe. Aber nicht im normalen deutschen Buchhandel, das ist so niederschmetternd.

Was ist das älteste Kleidungsstück in Ihrem Schrank?

Ich habe noch ein paar Hemden, die ich damals in den achtziger Jahren in London gekauft habe. Sie sind mit großen, bunten Mustern versehen, sehr individuell.

Was war Ihre größte Modesünde?

Wenn ich mir die Fotos aus meinen früheren Band-Zeiten anschau, dann ist da geschmacklich viel schiefgegangen.

Tragen Sie zu Hause Jogginghosen?

Ja, allerdings immer nur schwarze.

Haben Sie Stil-Vorbilder?

Nee.

Haben Sie jemals ein Kleidungs- oder ein Möbelstück selbst gemacht?

Wir haben so viele Bücher, dass ich die Regale dafür selbst gebaut habe.

Besitzen Sie ein komplettes Service?

Vier bis fünf, Familienerbstücke. Services aus zwei Jahrhunderten.

Mit welchem selbst zubereiteten Essen konnten Sie schon Freunde beeindrucken?

Ich koche seit Ende der achtziger Jahre Menüs für Freunde. Bis heute hat sich noch niemand beschwert.

Welche Zeitungen und Magazine lesen Sie?

Fürs Lokale die „Rheinische Post“, dann die F.A.Z., „Süddeutsche“, „Spiegel“, „Port Culinaire“, „Fine Das Weinmagazin“. Aus Frankreich „Trois Etoiles“, „Yam“.

Welche Websites und Blogs lesen Sie?

Nicht so viele, höchstens mal ein paar Seiten mit Gourmet-News.

Wann haben Sie zuletzt handschriftlich einen Brief verfasst?

Das ist Jahrzehnte her. Das Einzige, was ich handschriftlich mache, sind Gratulationen. Es gibt einen deutschen Koch, der schreibt wunderschöne Briefe, Vincent Klink. Das sieht sehr altmodisch aus, aber gut.

Welches Buch hat Sie am meisten beeindruckt?

Völlig klar: die Bibel.

Ihre Lieblingsvornamen?

Habe ich nicht.

Ihr Lieblingsfilm?

Auch schwierig, weil ich kein Freund von Fiktion bin. Einen normalen Film halte ich gar nicht durch. Anders geht es mir mit Dokus. Aber im Kino war ich zuletzt in den Achtzigern.

Fühlen Sie sich mit oder ohne Auto freier?

Mit, eindeutig.

Tragen Sie eine Uhr?

Selten, wenn, dann eine IWC aus den frühen Fünfzigern.

Tragen Sie Schmuck?

Nur einen Ehering, daneben einen kleinen, dünnen Silbererring, der aus meiner Musikerzeit stammt.

Haben Sie einen Lieblingsduft?

Oud von Acqua di Parma.

Was ist Ihr größtes Talent?

Kreativität und Konzentrationsfähigkeit.

Was ist Ihre größte Schwäche?

Geduld, nicht Ungeduld. Meine Frau sagt, ich sei manchmal wie ein Buddha.

Womit kann man Ihnen eine Freude machen?

Mit kulinarischen Dingen, einer Flasche Wein, aber dann muss sie wirklich gut sein. Oder mit Produkten. Unsere Nachbarin zieht viele Tomatensorten, wenn sie ein Tablett mit frischgepflückten Tomaten herüberbringt, finde ich das toll.

Was ist Ihr bestes Smalltalk-Thema?

Eigentlich habe ich Smalltalk für mich abgeschafft. Wenn es doch sein muss, ist mein Hund ein zuverlässiges Thema.

Sind Sie abergläubisch?

Nein, nein.

Wo haben Sie Ihren schönsten Urlaub verbracht?

Ich finde jeden Urlaub schön, wir sagen immer: Deutschland ist schön, es hat nur einen Nachteil, es sind sehr viele Deutsche da. Ein bisschen fremd darf es schon sein, aber das europäische Ausland reicht, sehr gerne die Städte.

Wo verbringen Sie Ihren nächsten Urlaub?

Das hängt davon ab, wo ich essen gehen will, werde oder muss.

Was trinken Sie zum Abendessen?

Wein, eher rot, eher schwer.

Aufgezeichnet von Jennifer Wiebking.

ART IS THE Perfect Gift



(Preise inkl. MwSt., Rabmung | Änderungen und Irrtümer vorbehalten | Avenso GmbH, Ernst-Reuter-Platz 2, 10587 Berlin)

LUMAS

PAT SWAIN

A LOST FLAMINGO AND A LOST PELICAN
80 X 65 CM // 599€
FOTO-ABZUG UNTER ACRYLGLAS
IM SCHATTENFUGENRAHMEN
LIMITIERT & HANDSIGNIERT



WEITERE GESCHENKIDEEEN
FINDEN SIE ONLINE
ODER WELTWEIT IN EINER
UNSERER GALERIEN
LUMAS.DE

THE
LIBERATION
OF ART



BURBERRY

London, England

CASHMERE SCARVES

MONOGRAM AT
BURBERRY.COM