

Jürgen Dollase

Kochen und Essen auf dem Weg von der Kulturtechnik zu einer individuellen Ausdrucks- und Erlebnisform

2021

<https://doi.org/10.25969/mediarep/18801>

Veröffentlichungsversion / published version

Buch / book

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Dollase, Jürgen: *Kochen und Essen auf dem Weg von der Kulturtechnik zu einer individuellen Ausdrucks- und Erlebnisform*. Basel: Universität Basel 2021 (Basel Media Culture and Cultural Techniques Working Papers 6). DOI: <https://doi.org/10.25969/mediarep/18801>.

Erstmalig hier erschienen / Initial publication here:

https://medienwissenschaft.philhist.unibas.ch/fileadmin/user_upload/medienwissenschaft/BMCCT_WorkingPaper_006.pdf

Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer Creative Commons - Namensnennung 4.0/ Lizenz zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu dieser Lizenz finden Sie hier:

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Terms of use:

This document is made available under a creative commons - Attribution 4.0/ License. For more information see:

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Media Culture and Cultural Techniques Working Papers

N°0006

2021

⁶⁶**Kochen und Essen**

Auf dem Weg von der Kulturtechnik zu
einer individuellen
Ausdrucks- und Erlebnisform⁹⁹

Jürgen Dollase



University
of Basel

Department
Arts, Media, Philosophy

N° 2021.006

**“Kochen und Essen. Auf dem Weg
von der Kulturtechnik zu
einer individuellen Ausdrucks- und
Erlebnisform”**

Jürgen Dollase

DOI:10.12685/bmcct.2021.006

**Media Culture and
Cultural Techniques**

working papers

BMCCT veröffentlicht Arbeitspapiere im Forschungsbereich des Basler Seminars für Medienwissenschaft. Die Arbeitspapiere erscheinen in unregelmässigen Abständen in deutscher und englischer Sprache.

BMCCT publishes working papers in the research area of the Basel Seminar for Media Studies. The working papers appear at irregular intervals in German and English.

Cite this item:
Jürgen Dollase, “Kochen und Essen. Auf dem Weg von der Kulturtechnik zu einer individuellen Ausdrucks- und Erlebnisform“, BMCCT working papers, (June 2021) No. 006 (DOI: 10.12685/bmcct.2021.006).

Editors: Ute Holl, Markus Krajewski, Antonia von Schöning, Mario Wimmer

The Basel Media Culture and Cultural Techniques Working Papers (BMCCT working papers) are published by

Seminar für Medienwissenschaft
Universität Basel
Holbeinstrasse 12
4051 Basel
medienwissenschaft.philhist.unibas.ch
bmcct@unibas.ch

under the creative commons licence
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

ISSN 2673-5792

Concept and design:
Mario Wimmer

Hosted by University of Basel library's eterna server



**University
of Basel**

Department
Arts, Media, Philosophy

▪

Kochen und Essen auf dem Weg von der Kulturtechnik zu einer individuellen Ausdrucks- und Erlebnisform*

▪

Jürgen Dollase

DOI: 10.12685/bmcct.2021.006

Der Begriff »Kulturtechnik« für das Kochen gefällt mir sehr gut. Nicht nur beschreibt er etwas Beobachtbares, sondern er beinhaltet auch so etwas wie eine Forderung. Er hat etwas mit einem Kanon von Kulturtechniken zu tun, mit deren Hilfe wir unsere Kultur etablieren und stabilisieren. Um etwa Kommunikation zu ermöglichen, erlernen wir das Sprechen und entwickeln Systeme, die einen möglichst gut funktionierenden Austausch zwischen den Mitgliedern der Gesellschaft ermöglichen. Um uns zu ernähren, brauchen wir die Kulturtechnik »Kochen«, mit deren Hilfe wir Essbares im weitesten Sinne verfügbar machen. Wozu genau, muss noch geklärt werden, weil eine gigantische Spannweite denkbar ist – von einer rein funktionalen Ernährung bis zu intensivem Genießen oder gar zu einer komplexen, multifaktoriellen Auseinandersetzung. Mich interessiert am Begriff »Kulturtechnik« hier erst einmal, dass das Kochen als eine die Kultur begründende und aufrechterhaltende Technik gesehen werden kann. »Kochen« soll hier übrigens ganz allgemein für die Zubereitung von Essen im weiteren Sinne verstanden werden.

Aber ist »Kochen« wirklich die eigentliche oder einzige für diese Kulturtechnik relevante Tätigkeit? Geht es wirklich – unter Umgehung aller möglichen Aspekte rund um das Essen – vor allem um die Techniken des Kochens? Möglicherweise dann auch noch in einer Form, wie wir sie aus den unzähligen TV-Sendungen her kennen, in denen es in einer oft haarsträubend aufgeblasenen, überdrehten und im Übrigen fachlich oft genug ausgesprochen schwachen Form um eine Art Sandkastenspiel für Erwachsene geht?

Natürlich kann die Kulturtechnik Kochen eine Menge von Handreichungen vermitteln, die dem Menschen zum Beispiel ermöglichen, den immer weitgehend passiv erlebten, industriellen Geschmacksbildern eigene Erfahrungen mit den Produkten entgegenzusetzen und zu so etwas wie einer Emanzipation zu kommen.

Die Kulturtechnik Kochen kann zweitens Handreichungen vermitteln, die dem Menschen ermöglichen, das Essbare dieser Welt, das wir oft auf ein paar wenige Produkte in immer gleichen Zubereitungen reduziert haben, nutzbar zu

...

* Der vorliegende Text basiert auf einem Vortrag, der im Rahmen der Ringvorlesung »Kulturtechniken« am 26. September 2018 an der Universität Basel gehalten wurde.

■ ■
 machen. Er lernt dann vielleicht nicht nur Hackfleisch zu Hamburgern zu formen, sondern alle Teile eines Tieres zu verarbeiten. Oder er lernt aus allen essbaren Pflanzen Gerichte zuzubereiten und zum Beispiel auch vor der Aufgabe nicht halt zu machen, aus einem Wirsing ohne spezielle weitere Zutaten eine achttellige Wirsingvariation herzustellen.

Drittens wird es dem Menschen möglich, mit Hilfe der Kulturtechnik Kochen eine kulinarisch zentrierte Geselligkeit zu erzeugen und das Sozialleben in der Familie und im Freundeskreis zu bereichern.

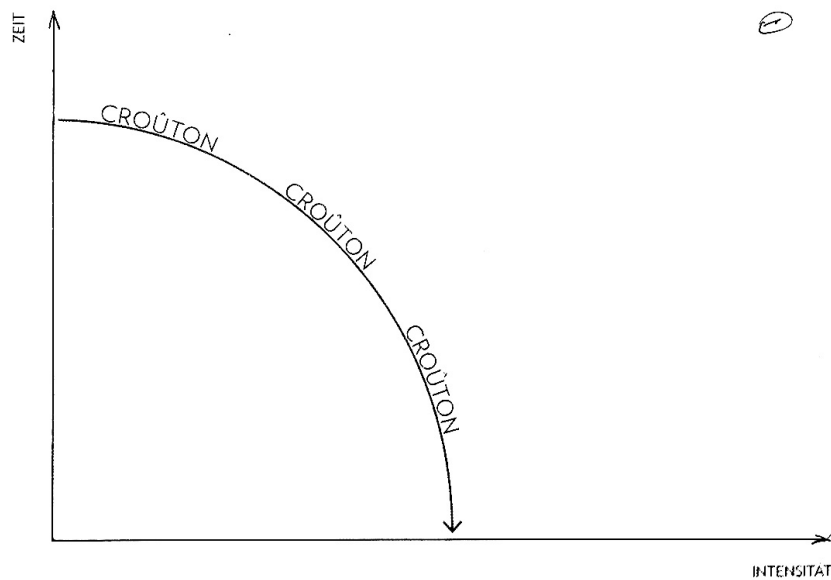
Oder der Mensch entwickelt, viertens, die Techniken so weit, dass er in ungeahnte kulinarische Bereiche vordringt, die eine ungeahnt differenzierte Beschäftigung mit dem Kochen und dem Gekochten ermöglichen. Es gäbe noch weitere Perspektiven, aber vor allem bleibt immer die Frage, ob der Begriff »Kulturtechnik Kochen« umfassend genug ist.

Die Mechanik des Essens und Schmeckens

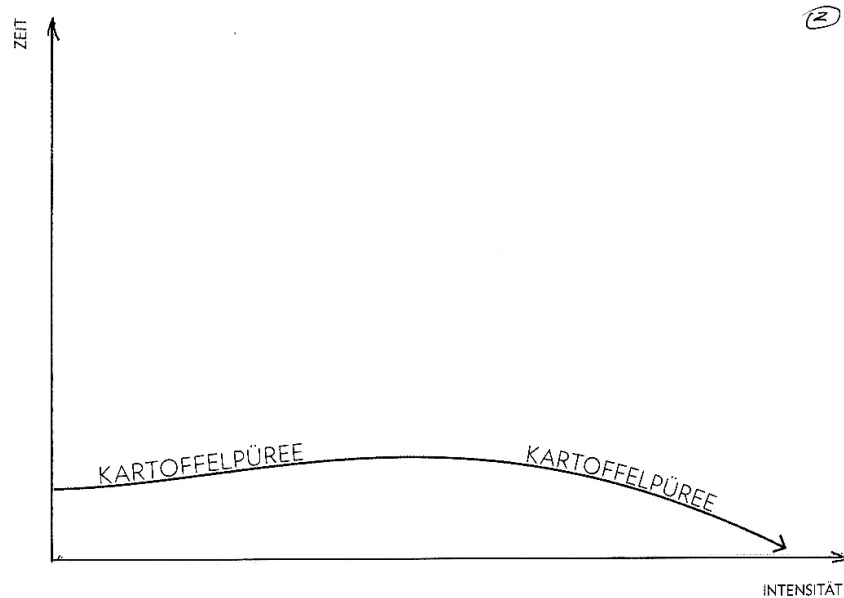
Wir kochen nur, was wir auch essen wollen, und ist nicht »Essen« oder »Schmecken« ebenfalls eine Kulturtechnik und als solche von mindestens genauso zentraler Bedeutung? Dazu eine kurze Erläuterung, die im Verlauf meines Themas noch erheblich an Bedeutung gewinnen wird.

Essen möchte ich – im Gegensatz zu Schmecken – als einen primär konkret-mechanischen Akt verstehen. Wir stecken uns etwas in den Mund, zerkauen es oder auch nicht und schlucken es hinunter. Dieser Akt ist allerdings nur primär so, wie ich ihn gerade beschrieben habe. Tatsächlich ist er in der Regel auch noch ganz kurz mit etwas anderem verbunden, nämlich einer Art Abgleich mit den im Gehirn gespeicherten Dingen, die wir schon einmal als essbar oder als gut oder besonders gut essbar registriert haben. Weil dieser Abgleich, diese quasi Gatekeeper-Funktion in der Regel ebenfalls mechanistisch-formalisiert abläuft, sollte man diesen Abgleich dem mechanistischen Begriff Essen zuordnen. Wir kennen das alle: rein in den Mund, nur ganz kurz abgleichen und dann »lecker«, »sehr lecker« oder »igitt, was ist das denn?« sagen.

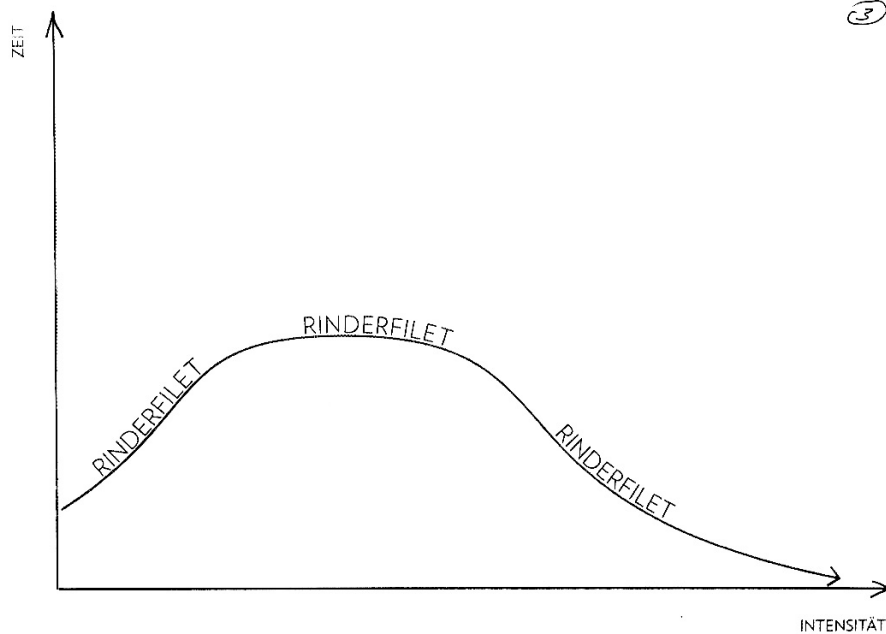
Schmecken funktioniert deutlich anders. Ziel beim Schmecken ist die genauere Registrierung all dessen, was man schmecken kann, und damit vor allem ein Akt der Hinwendung auf die Informationen, die man mit seinen entsprechenden Sinnesorganen wahrnehmen kann. Das Ziel von Schmecken ist also nicht der schnelle Abgleich mit vorhandenen Präferenzen, sondern das Ermitteln von Details, von Nuancen, auch von Qualitäten oder von vielerlei Besonderheiten, die beim Schmecken festgestellt werden können. Stellen Sie sich den Tee-Tester in Hamburg vor, aber auch die Esserin, der vor einer minimalistischen Portion modernster Küche mit vielen kleinen Elementen sitzt. Sie werden solche Effekte vielleicht am ehesten bei einer Weinprobe erlebt haben, bei der das Schmecken, das Hin-Schmecken, die Hinwendung zu kulinarischen Informationen eine entscheidende Rolle spielt. Ich möchte beispielhaft einige meiner Geschmackskurven vorstellen.

**Kurve 1: Croûton**

Man sieht eine Verlaufskurve des geschmacklichen Ereignisses beim Essen eines krossen Croûtons in Würfelform. In der Senkrechten ist die Intensität angezeigt, in der Waagerechten die Zeit. Das Essen des Croûtons beginnt sofort intensiv, es kracht und knirscht. In dem Maße, wie das Material durch Zerkauen weicher und feuchter wird, lässt dieser Effekt nach und verschwindet in relativ kurzer Zeit vollkommen. Es tut sich also eine Menge beim Essen eines Croûtons – wobei der aromatische Bereich hier jetzt erst einmal keine Rolle spielen soll.

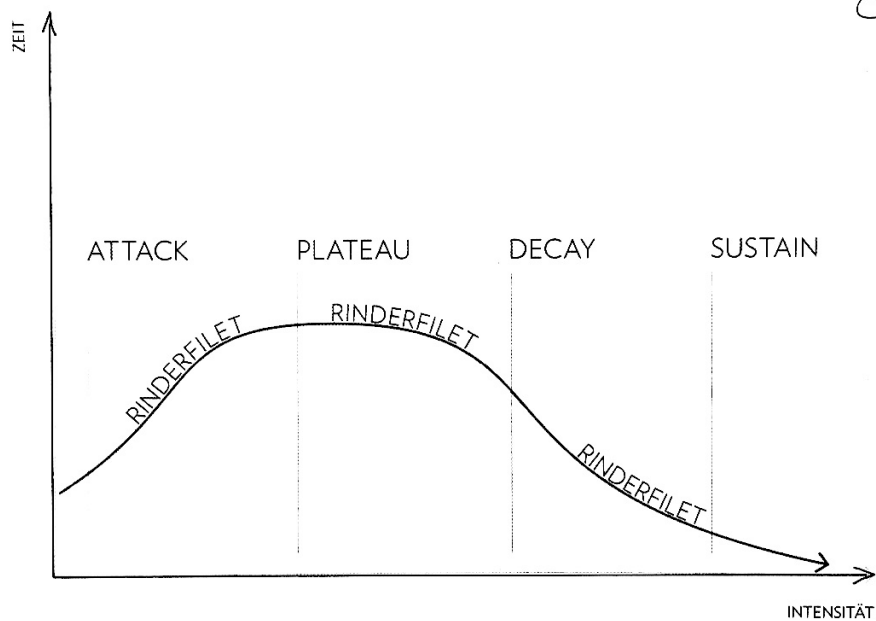
**Kurve 2: Kartoffelpüree**

Bei einem weichen Kartoffelpüree sieht der Ablauf deutlich anders aus. Es gibt keinen spektakulären Beginn (es sei denn, das Püree wäre so heiß, dass man sich den Mund verbrennt ...), und im weiteren Verlauf ergeben sich auch keine anderen, besonders intensiven Ereignisse. Das Püree wird auch in der Regel kaum geschluckt, sondern verliert beim Kauen schon deutlich an Masse, verschwindet also langsam und nicht besonders auffällig. Der Geschmack bleibt in der ganzen Zeit gleich.



Kurve 3: Rinderfilet

Beim Rinderfilet (oder dem meisten anderen Fleisch) ist die Geschmackskurve deutlich bewegter als beim Kartoffelpüree. Wenn man in das zarte Fleisch beißt, ist der Effekt zurückhaltend und bei weitem nicht so expressiv wie etwa beim krossen Croûton. Dass die Kurve ansteigt, liegt daran, dass sich das eigentliche Fleischaroma erst nach einigen Sekunden entwickelt und damit ein markantes Ereignis produziert. Man kaut, löst die Fleischfasern weiter auf und hat eine Zeit lang das volle Fleischaroma. Dann lässt das Aroma nach und man kaut im Wesentlichen nur noch auf zunehmend aromafreien Fleischfasern, die wenig Information und Effekt darstellen.

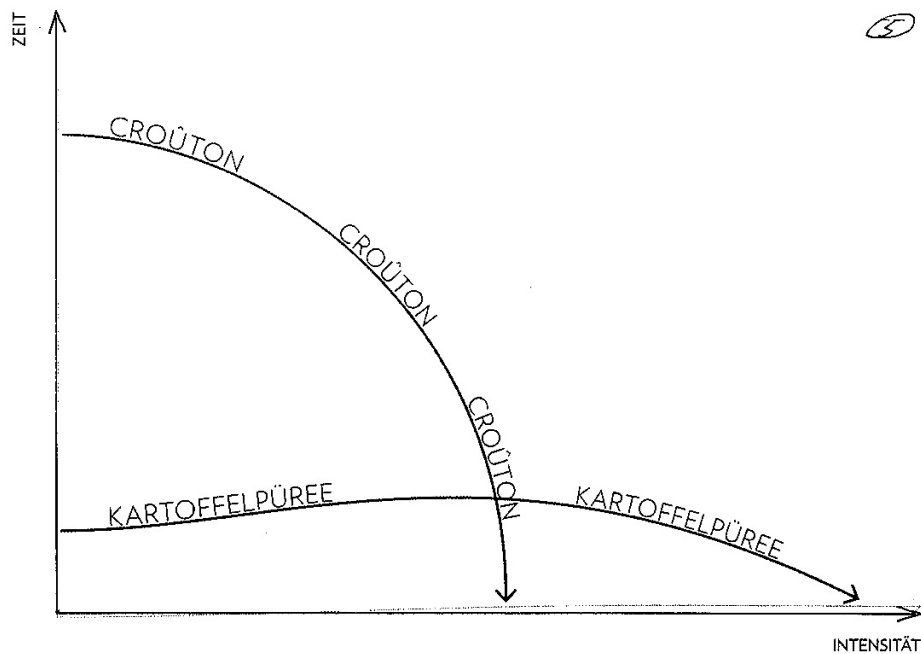


Kurve 4: Geschmackskurven systematisch

Man kann die Ereignisse beim Schmecken generalisieren und systematisieren. Sie gelten quasi für alles, was wir uns in den Mund stecken, inklusive Getränke. Alle Produkte fangen irgendwie an, sie haben eine Phase, in der ihr eigentlicher sensorischer Effekt deutlich auftritt, der Effekt lässt nach und er verschwindet – gegebenenfalls mit einem Nachgeschmack. Für diese vier Phasen habe ich die Bezeichnungen *Attack*, *Plateau*, *Decay* und *Sustain* gewählt.¹ Wer Musikerin oder Musiker ist und sich vielleicht mit elektronischer Musik und Synthesizern auskennt, wird sofort wissen, dass man dort ähnliche Begriffe für den Verlauf von klanglichen Ereignissen benutzt (ADSR: *Attack*, *Decay*, *Sustain*, *Release*). Auch wenn ich die Begriffe minimal umgeformt habe und ihnen eine spezifisch kulinarische Funktion zugeordnet habe, muss doch verwundern, dass es in der Natur bei Klängen wie bei geschmacklichen Wahrnehmungen ähnliche Verläufe gibt.

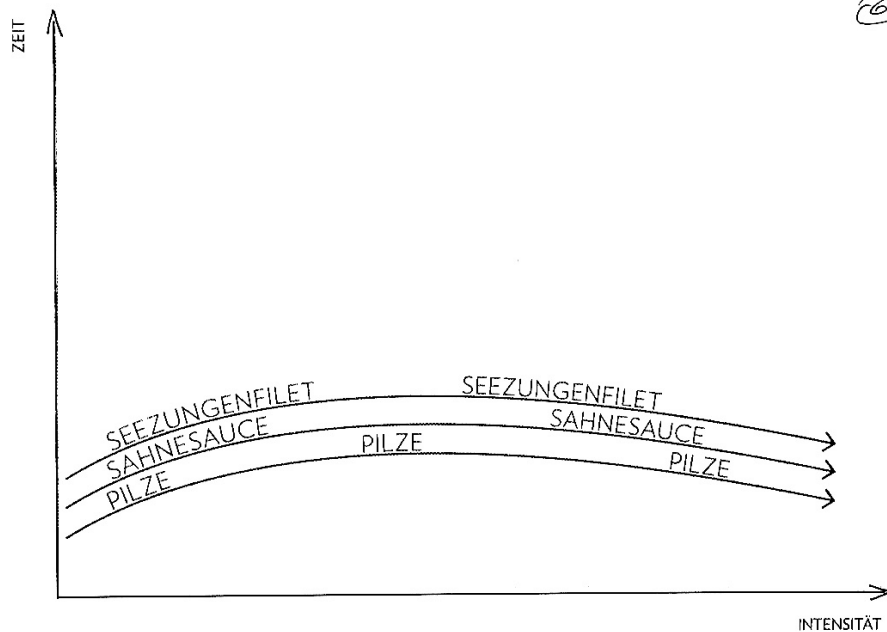
...

1. Jürgen Dollase, *Geschmacksschule*, Wiesbaden: Tre Torri, 2005, S. 45.



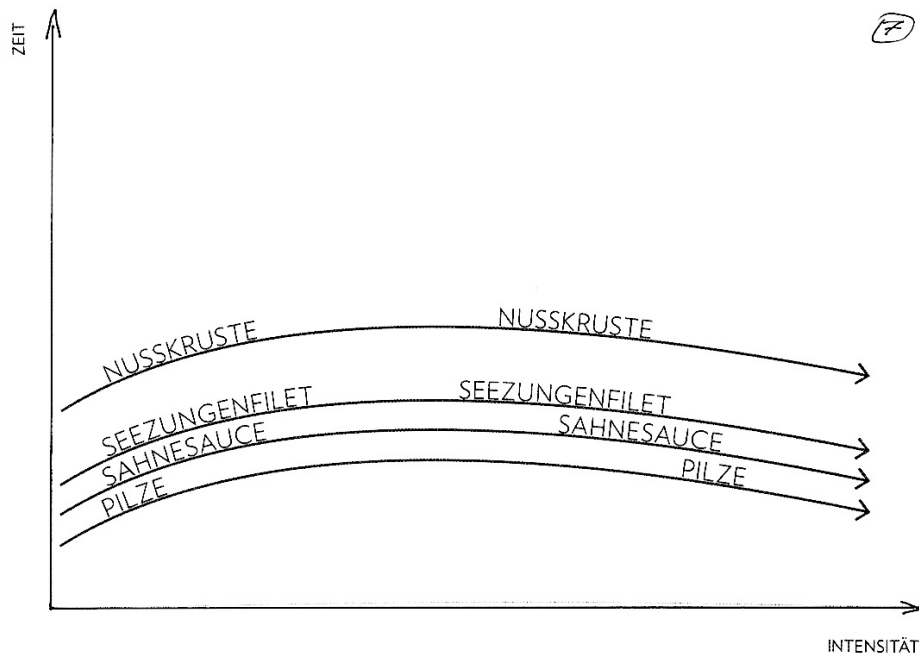
Kurve 5: Croûtons und Kartoffelpüree

Das eigentlich kulinarisch faszinierende an den Geschmackskurven sind aber nicht die Verläufe einzelner Produkte, sondern das, was passiert, wenn verschiedene Elemente zusammenkommen. Schon hier, also bei einem ganz einfachen Beispiel kann man vermuten, dass die Nutzung bzw. Beachtung solcher Verläufe essentiell für gute Kochleistungen (und Essleistungen) sind. Das expressiv im Mund wirksame Croûton überlagert ganz klar die dezente Wahrnehmung des Kartoffelpürees. Für die ersten Sekunden wird man von dem Püree kaum etwas wahrnehmen, weil das krachend-knirschende Ereignis Croûton alles überlagert. Aber wenn das Croûton aufgelöst ist, kann es gut sein, dass man Aroma und schmelzende Sensorik vom Püree noch immer im Mund hat. Interessant ist auch der kurze Moment, an dem sich die beiden überlagern oder treffen. In diesem Moment kommt es zu einem Mischgeschmack von Croûtons und Kartoffelpüree.



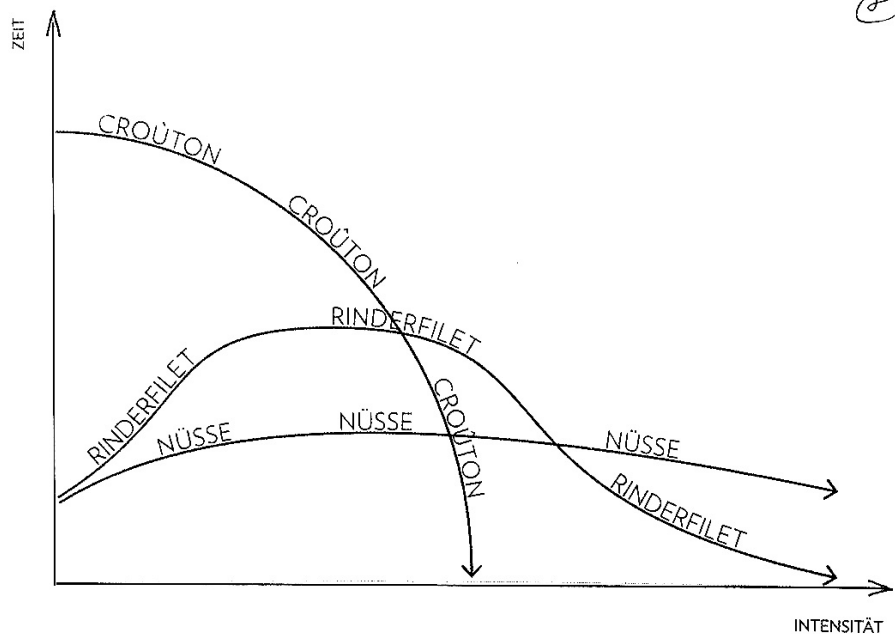
Kurve 6: Seezunge, Sahnesauce, Pilze

Zusammengesetzte Kompositionen können ganz unterschiedliche Formen annehmen, auch solche, bei denen nichts überlagert wird. Die Kombination von Seezungenfilets (sagen wir: ohne Kruste in einer Sahnesauce gar gezogen) mit Sahnesauce und Champignons in der Sauce ist ein beliebtes Gericht. Alle drei Elemente sind von der Textur her eher weich und zeichnen sich nicht durch irgendeinen besonders auffälligen Einstieg aus. Und weil alle drei Elemente ähnlich sind, löst das dezente Zerlegen der weichen Texturen eine schnelle Vermischung aus. Diese Vermischung bleibt aber ebenfalls ein sozusagen sensorisch unspektakulärer Akt, hält aber eine Zeit lang an und blendet nur ganz langsam aus (die Zeitangaben meinen natürlich immer nur Sekunden).



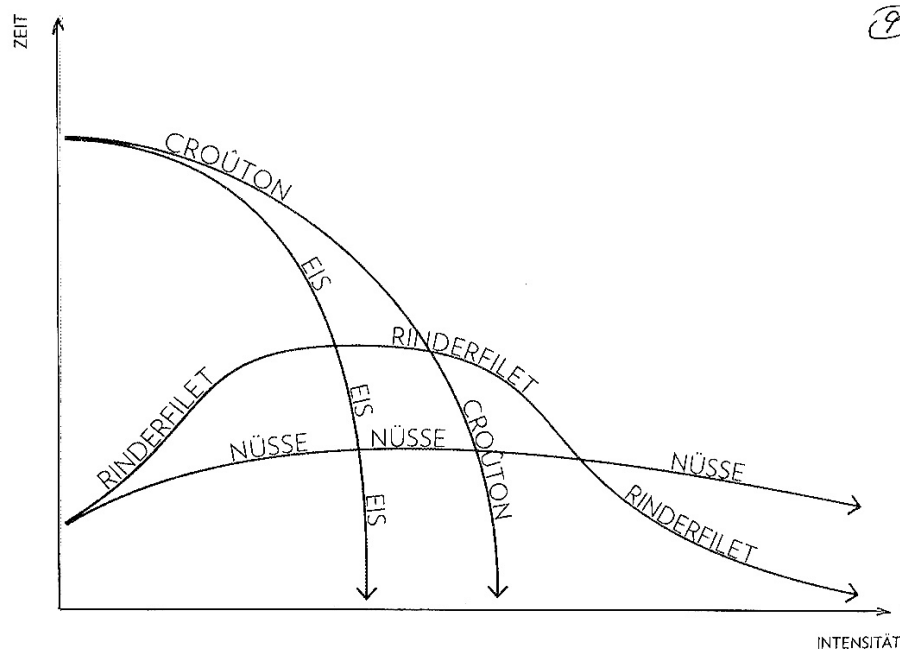
Kurve 7: Das gleiche Gericht plus einer Nusskruste

Man kann das enge, harmonische Bild von Seezunge, Pilzen und Sahneseauce schnell verändern, zum Beispiel mit einer Nusskruste, zum Beispiel mit über das Filet gestreuten Pekannuss-Stückchen. In diesem Falle sorgt das sensorisch deutlich intensivere Zerkauen der Nüsse dafür, dass man den Rest kaum wahrnimmt oder räumlich deutlich im Hintergrund. Durch die Dominanz der Nüsse ist damit zu rechnen, dass man etwa die Finesse der Seezunge oder die der Saucenzubereitung nicht klar wahrnehmen kann. Insgesamt kann das Gericht dennoch im landläufigen Sinne »gut« schmecken, weil auch Nüsse gut in das Geschmacksbild passen. Es bleibt aber festzuhalten, dass hier Überlagerungen im Sinne von Blockierungen stattfinden können, die kulinarisch kontraproduktiv sind.



Kurve 8: Überlagerungen und Vermischungen

In dieser Kurve habe ich drei Elemente zusammengestellt, die man gut zusammen essen kann, die aber auch ein eigenwilliges sensorisches Leben führen. Das Rinderfilet und die Croûtons sind weiter oben schon erwähnt, dazu kommen hier fein gehackte Nüsse, die kein so intensives Ereignis wie ein Croûton oder ein großes Stück Nuss verursachen, aber durch ihre ständige, leicht knirschende Auflösung über einen längeren Zeitraum hinweg eine ganz spezifische Wirkung entfalten. Es ergeben sich Überlagerungen, unterschiedliche Vermischungen und auch ein Nachhall, der nach einer Durchblendung von Nuss- und Fleischaroma entsteht. Schon diese kleine Kurve mit drei Elementen zeigt, dass sich ein komplexes Geschehen ergibt. Bei den vielen Gerichten hat die Esserin oder der Esser aber mit wesentlich mehr Elementen zu tun, die er sich vielleicht nicht gleichzeitig auf Gabel oder Löffel packt, aber vielleicht in mehreren, unterschiedlichen Varianten. Man kann sich leicht vorstellen, wie unterschiedlich auf Seiten der Köche in diesem Zusammenhang gearbeitet wird. Es gibt hervorragende Köche und Köchinnen, die solche sensorischen Zusammenhänge – egal ob bewusst oder eher intuitiv – bestens nutzen. Es gibt aber auch solche, die zwar viel mit unterschiedlichen Texturen und Temperaturen arbeiten, die Struktur aber nicht wirklich im Auge haben und dann sensorisch Unsinniges produzieren.



Kurve 9: Und nun auch noch Eis ...

Die mehrfach strapazierten Croûtons sind wegen ihrer intensiven Wirkung ein sensorisch sehr spezielles Produkt. Sie können aber sogar noch Konkurrenz bekommen – zum Beispiel, wenn man auch noch ein Eis oder Sorbet dazu nimmt (in diesem Falle vielleicht ein Eis mit dem Aroma einer Sauce béarnaise). Eine extreme Temperatur – egal ob Hitze oder Kälte – wirkt nämlich ähnlich dominant wie eine intensive Textur. Beide überlagern den Beginn der Wahrnehmung, beide verschwinden (das Eis etwas schneller) und produzieren eine Zeit lang Mischakkorde mit anderen Elementen. Man könnte auch sagen: Die anderen Produkte und Aromen blenden auf, wenn Nuss und Eis in ihrer Intensität nachlassen.

Schmecken ist also der differenzierte Zugang zu dem, was es an kulinarischen Informationen gibt, allerdings in diesem Verständnis immer noch mit einem Schwergewicht auf einer technisch-mechanistischen Ebene – auch dann, wenn als Abschluss eines differenzierten Aktes von Schmecken über vielleicht vorhandene Vergleichsmöglichkeiten ein Qualitätsurteil steht. Es versteht sich von selbst, dass ein sehr präziser Schmecker, der das Talent und die Konzentration aufbringt, viele Informationen wahrzunehmen, die eine Sache ist. Die andere ist eine Schmeckerin, der an ähnlichen Objekten schon sehr häufig intensives Schmecken praktiziert hat und auf diese Weise zu Vergleichsmöglichkeiten kommt.

Dazu ein kleiner Nachsatz: differenziertes Schmecken ist vor allem ein Zeitproblem. Es geht dabei nicht so sehr darum, ob man sich zum Essen und Schmecken Zeit nimmt. Es geht darum, dass uns unsere Sensorik beim Essen in so kurzer Zeit so viele Informationen liefert, dass wir sie ohne viel Übung überhaupt nicht sortieren können.

Vom Schmecken zum assoziativen Kontext

Kehren wir zurück zum Kochen, sozusagen auf die eine Seite der Theke. Gehen wir von einem Menschen aus, der die Kulturtechnik Kochen im besten Sinne beherrscht. Er kommt mit allen Produkten und allen Anforderungen zurecht, arbeitet mit Bio-Produkten, vermeidet Abfall und schafft selbst dann noch ein allseits erfreuliches Essen, wenn er mit ganz einfachen, wenig kostspieligen Produkten arbeitet. Und weil es viele von diesen kochenden Menschen gibt (wie gesagt: ich nehme das einmal an), entwickelt sich die Ernährung auch unter allen möglichen ökologischen Aspekten insgesamt positiv.

Auf der anderen Seite der Theke finden sich Esser, die die Kulturtechnik Schmecken beherrschen und die nicht gleich in Ohnmacht fallen, wenn auch einmal ein Kohlstrunk oder eher seltene Kräuter verarbeitet werden. Sie schmecken Nuancen und verstehen so viel von der ausgeweiteten Sensorik, dass in steter Rückkopplung mit den kochenden Menschen eine neue Art von Kochen und Schmecken entsteht, die den Produkten durch eine allgemein gesteigerte Sensibilität sehr viel gerechter wird, und die auch keine teuren Luxusprodukte mehr braucht, sondern sich im Prinzip überall und jederzeit auf dieser Erde entwickeln kann.

Gegenüber solchen Profis der Kulturtechniken des Kochens und Schmeckens sind die durchschnittlichen Esser von heute wahrlich nur noch als genussreduzierte Esser zu bezeichnen, weil sie unter Genuss nur den ungleich banaleren, sehr einfachen Abgleich mit ihren – wie auch immer zustande gekommenen – Vorlieben verstehen.

Aber ist man nun mit alledem auf dem Weg zu einer individuellen Ausdrucks- und Erlebnisform? Nein, noch nicht. Dazu muss man erst einmal darüber nachdenken, was beim Essen und Schmecken sonst noch passiert.

Das, was wir essen, besteht eben nicht nur aus Aromen, Texturen, Temperaturen und all dem, was sie zusammen werden können, sondern auch aus einer undurchdringlichen Vielzahl von – sagen wir es mit einem Begriff aus der

■ ■

Kommunikationstheorie – »Ladungen«.² Wir erwähnen solche Ladungen üblicherweise dann, wenn wir von Emotionen reden, die wir aus verschiedenen Gründen mit einem Essen verbinden: Mal ist es das Essen mit Freunden auf einer südlichen Terrasse und unvergleichlich intensiven Tomaten, mal sind es vielleicht Kindheits-erinnerungen, die plötzlich wieder auftauchen, weil man auf ein Gericht stößt, das ganz genau den Geschmack eines frühen Lieblingsgerichtes trifft, das ausgerechnet immer von der früh verstorbenen Großmutter gekocht wurde. Und da kann es dann natürlich auch sein, dass der Tischnachbar zur Linken das gleiche Gericht ganz schrecklich findet, weil er »so etwas« als Kind nie essen wollte und wegen seines ablehnenden Verhaltens immer wieder Ärger mit den Eltern bekam. Die Frage ist nun, ob man mit dieser Erwähnung von Erinnerungen und emotionalen Verknüpfungen schon genug über das gesagt hat, was beim Essen neben dem Schmecken im engeren Sinne sonst noch passiert.

Stellen wir uns einmal vor, Sie würden zu Gast bei Freunden sein und der experimentierfreudige Hausherr würde ein Gericht präsentieren, das aus der Kombination von verschiedenen Innereien vom Schwein mit Austern und einem am Tisch darüber geschlagenen rohen Ei besteht. Das Gericht hat einen ausgesprochen intensiven Geruch mit einem Mix aus Innereien und »jodigen« Aromen, die Innereienstücke sehen nicht unbedingt wie pure Fleischstücke aus und das rohe Eiweiß, das Eigelb und die Auster verbinden sich zu einer Art Glibberschicht, die stark an Schleim erinnert.

Sagen wir es so: Mit positiv-emotionalen Verknüpfungen ist in diesem Falle kaum zu rechnen. Man muss vielleicht ein klein wenig Abstand nehmen, um die Dinge zu sortieren. Weil es offensichtlich im Zusammenhang mit dem Essen eine Vielzahl möglicher Reaktionen geben kann, die nicht nur etwas mit Emotionen und spezifischen Erlebnissen zu tun haben, habe ich für diesen Bereich den Ausdruck »assoziativer Kontext«³ eingeführt. Der assoziative Kontext umfasst all das, was sich in unserem Gehirn jenseits der Registrierung von kulinarischen Details abspielt, und was häufig tief in psychologisch interessante und relevante Bereiche geht. Warum haben viele Leute Bedenken bei glibberigen Speisen? Erinnert es sie vielleicht an andere Flüssigkeiten aus dem nicht-kulinarischen Bereich, die normalerweise Ekel erzeugen? Warum haben Leute Probleme, wenn man ihnen zeigt, dass die Auster beim Servieren noch lebendig ist oder eine ganz frische Jakobsmuschel beim Streichen über die Oberfläche noch Nervenreaktionen zeigt, die an eine Gänsehaut erinnern? Warum reagieren viele Esser irritiert, wenn sie, die zwar gerne Fleisch essen, zu sehr mit der konkreten Tatsache konfrontiert werden, dass es ein Tier ist, das sie da gerade essen – etwa beim Servieren einer Taube mit Kopf und Füßen? Und selbst in einem eher neutralisierten Zusammenhang, also

■ ■ ■

2. Ich beziehe mich hier auf verschiedene Kommunikationsmodelle, die die Übermittlung einer Botschaft zwischen Sender und Empfänger beschreiben. Auf den kulinarischen Bereich bezogen scheint mir der Begriff »assoziative Ladung« am besten zu greifen. Ich habe ihn in meiner FAZ-Kolumne »Geschmackssache« am 6. März 2010 unter dem Titel »Die Ladung ist, was zählt« erstmals ausführlich beschrieben.

3. Ebd.

■ ■
etwa bei gefüllten Kroketten, bei denen man den Inhalt nicht identifizieren kann, ist es möglich, dass ganz ohne Glibber und Erinnerungen an lebende Tiere das schiere Aroma für Entsetzen sorgen kann. Wer zum Beispiel eine Füllung der Krokette als stinkend assoziiert, wird Probleme haben, die Krokette weiter zu essen, während seine Tischnachbarin zur Rechten vielleicht mit Hochgenuss auf einen sehr reifen Käse oder die bretonische Innereienwurst Andouillette als Füllung reagiert.

Der assoziative Kontext spielt bei jedem Essen eine Rolle – egal, ob sich der Esser dieses Zusammenhanges bewusst ist oder nicht, und egal, ob dieser Zusammenhang von der kochenden Kulturtechnikerin gewollt ist oder nicht.

In der gastronomischen Praxis ist man sich allerdings bisher dieser Zusammenhänge nur zu einem eher geringen Teil bewusst und produziert so immer wieder Dinge, die für manche Leute zu Problemen werden. Das beginnt mit Fett-rändern an Koteletts oder an einem Lammkarree, das beginnt manchmal schon beim Gratinieren mit Parmesankäse, weil dieser Geruch einer nicht Pizza-und-Pasta-affinen älteren Generation nicht immer angenehm ist, das beginnt beim Frühstücksei im Hotel, das man mit Schwung aufschlägt und das sich dann als deutlich zu weich entpuppt, das beginnt mit Elementen wie Milchhaut, die zwar sehr gut schmecken kann, aber – wie auch gekochte Milch – nicht bei allen Essern gut ankommt, oder den immer wieder problematischen Garzeiten, speziell dann, wenn sie zu blutig ausfallen, selbst dann, wenn man erklären kann, dass der optimale Geschmack eines guten Rinderfilets nur zustande kommt, wenn es nicht voll durchgegart ist.

An dieser Schnittstelle zwischen dem sensorisch Erfassbaren und dem assoziativen Kontext ist vielleicht ein Blick auf einige Kreationen interessant, die in der zeitgenössisch-kreativen Küche eine wichtige Rolle spielen und die nicht unbedingt allgemein bekannt sind, ergänzt durch einige weitere, die Zusammenhänge illustrierende Bilder. Im Folgenden gebe ich einige Beispiele aus den letzten Jahren:

..

Beispiel 1: Christian Hümb's (damals »La Mer« im Hotel »Arosa« auf Sylt), ein Gericht aus seinem »Aromenmenü«

Hümb's ist eigentlich Patissier und hat vor allem mit seinen von mir so genannten »Crossover-Desserts« sehr viel Furore gemacht und sehr viele Nachahmer gefunden (siehe Beispiel 4). Ab und zu entwickelte er auch »normale Gerichte« für sein »Aromenmenü«, bei dem er gezeigt hat, wie virtuos er vor allem mit Texturen und Temperaturen umgehen kann. Die vielen unterschiedlichen Elemente sorgen für eine enorme sensorische Dichte, die kaum in allen Details verfolgt werden kann. Man kann bei seiner Arbeit in diesem Zusammenhang auch von einer regelrechten Temperatur- und Texturregie reden.



..

Beispiel 2: Harald Wohlfahrt (bis 2017 Koch in der »Schwarzwaldstube« im Hotel »Traube Tonbach« in Baiersbronn), Schnepfe

Das Servieren von konkreten, erkennbaren Teilen eines Tieres ist für viele Esser ein großes Problem, weil dieser assoziative Kontext ihnen etwas zu konkret ist. Sie genießen, weil sie Konkretes wie das Tier und die Tötung erfolgreich verdrängt haben. Wenn es dann – wie bei der Schnepfe – überaus konkret zurückkommt, wird es schwierig. Eine besondere Klippe ist der Kopf. Das Gehirn gilt als große Delikatesse und wird mit einem kleinen Löffel aus dem halbierten Kopf ausgelöst.



■ ■

**Beispiel 3: Eric Menchon vom Restaurant »Le Moissonnier« in Köln,
Zirkeldegustation**

Das gleichzeitige Servieren von mehreren Zubereitungen hat oft den Charakter einer Variation. Hier ist der Grund ein anderer. Wenn man von einem Teller zu einem anderen probiert, bleibt vom ersten Teller etwas Aroma im Mund und beeinflusst die Wahrnehmung des zweiten. Kehrt man nach einer Runde zum ersten zurück, schmeckt dieser anders als zu Beginn. Ich habe das Zirkeldegustation genannt.⁴



■ ■ ■

4. Jürgen Dollase, *Kopf und Küche*, Aarau und München: AT-Verlag, 2015, S. 318.

■ ■

Beispiel 4: Christian Hümb's, Crossover-Dessert

Hier eines von Christian Hümb's spektakulären Desserts. Angesichts der Vielfalt der sensorischen Eindrücke habe ich die Frage gestellt, wie man so etwas am besten essen kann, ohne einfach nur immer etwas anderes zu schmecken. Nach langen Tests ergab sich als beste und interessanteste Degustationsform das dann von mir so genannte »Flow-Tasting«.⁵ Dabei nimmt man in kurzen Abständen kleine Portionen eines Gerichtes. Durch diese Technik ergibt sich im Mundraum eine Akkumulation von Aromen, die sich mit jeder neuen Gabe ein wenig verändert. Früher Gegessenes lässt nach, Neues ist intensiv. Der Eindruck ist massiv und zeigt, dass unsere Wahrnehmung bei weitem noch nicht ausgereizt ist und wir durch verschiedene Veränderungen und Konzentrationen noch zu weitgehend unbekannten geschmacklichen Eindrücken kommen können. Eine einfache Demonstration des Flow Tastings kann man mit einem scharfen Curry-Gericht machen. Isst man den Reis in kleinen Gaben in schneller Folge (ungefähr alle fünf Sekunden ein kleines Löffelchen) akkumuliert die Schärfe bis zur Unerträglichkeit.



■ ■ ■

5. Ebd., S. 263.

**Beispiel 5: »Le Petit Hotel du Grand Large« auf Quiberon, Frankreich,
Entenmuscheln**

Die Entenmuscheln sind eines der merkwürdigsten Naturprodukte. Das Bild zeigt, wie sie in einem bretonischen Restaurant serviert werden, quasi wie geerntet, als ein perfektes Naturprodukt, dem man nichts mehr hinzufügen muss. Beim Essen gibt es bei vielen Leuten Bedenken, weil man die etwas elastischen Muschelkörper auslösen muss und damit sozusagen sehr nah an das Produkt kommt (im Gegensatz zu den oft abstrakten Fleischstücken).



■ ■

Beispiel 6: Restaurant »Au bon Pichet«, Selestat, Elsaß, Schweinsfuß

Guter Geschmack hat nicht unbedingt etwas mit einem fein ziselierten Aussehen zu tun. Es handelt sich hier um einen Klassiker der französischen Küche, einen gegarten und ausgelösten Schweinsfuß, der u.a. mit Foie Gras aromatisiert und mit einem Schweinenetz zu einer Rolle geformt wird. Das Aroma ist sehr mild-süffig und durchaus fein. Die gelatinehaltigen Stücke Schweinsfuß im Inneren der Wurst haben eine spezifische, glatte Textur. Spezialitäten dieser Art sind mittlerweile eher selten zu finden, und die Restaurants, in denen es sie noch gibt, haben bisweilen Kultstatus.



Beispiel 7: Restaurant »Noma«, Kopenhagen, René Redzepi, Kohlrabi

Zu den Techniken des Avantgarde-Kochs René Redzepi gehören immer wieder originelle Gerichte mit einem stark interaktiven Aspekt. Die erste Überraschung ist sicherlich eine Kohlrabiknolle mit Trinkhalm. Es folgt die Überraschung, in der Knolle Kohlrabisaft zu finden. Man soll sodann abwechselnd in den beiliegende Kräuterstrauss beißen und dann trinken. Es ergibt sich eine höchst natürliche Degustation, die gleichzeitig so ungewöhnlich ist, dass sie ausgesprochen modern wirkt. Die Arbeit mit rohen, fast unbearbeiteten Elementen ist in der avancierten Küche immer noch ungewöhnlich und auch unter Gourmets bei weitem noch nicht verbreitet.



Beispiel 8: »Noma«, Lauch

Wenn die Konzentration auf die Produkte wirklich groß wird, ergeben sich ganz neue Wege, die immer wieder auch deutlich von alten Klischees abweichen können. Dabei geht es nicht nur um neue Rezepturen in einem im Prinzip tradierten Stil, sondern auch um eine veränderte geschmackliche Wertschätzung – hier im »Noma« an einem dicken Stück Lauch exekutiert. Das Stück wird von außen stark angeröstet bis verbrannt. Serviert wird die aufgeschnittene Stange mit dem Inneren, das von dieser Behandlung ein ungemein feines Aroma mitbekommen hat. Die Sensibilisierung bei Köchen wie René Redzepi ist pure Avantgarde, eine neue Sensibilität, an die sich viele Esser erst einmal heranschmecken müssen.



■ ■

Beispiel 9: »Noma«, Fischköpfe

Das Servieren eines gebratenen Fischkopfes ohne weitere Zutaten ist nicht etwa Zeichen einer etwas überspannten Gourmetfraktion und auch nicht unbedingt bei René Redzepi etwas, das mit der »Nose to Tail«-Bewegung zu tun hätte.⁶ Sein Vorhaben ist eher, auch ganz alte bis archaische Traditionen wieder bewusst zu machen. Tatsächlich ist der Fischkopf in quasi allen Teilen essbar, und die Augen gelten sogar als besondere Delikatesse. Gut ausgebildete Gourmets wissen das, genau wie natürlich alle Fischer und Leute, die ganz natürlich mit dem kompletten Produkt zu tun haben.



■ ■ ■

6. Die noch nicht sehr alte »Nose-to-Tail«-Bewegung ist im Rahmen der Idee von der Verwendung aller nutzbaren Teile und von Tieren und Pflanzen entstanden. Es soll nicht nur um Filets o.ä. gehen, sondern eben auch – zum Beispiel beim Schwein – um Schnäuzchen, Schwanz und alle Innereien. Natürlich sind solche Teile bei der Tierkörperverwertung nie weggeworfen worden. Sie wurden aber in Restaurants eher selten serviert.

Beispiel 10: Thomas Thielemanns, »Herrmannsdorfer Schweinsbräu«, Glonn, komplettes Kotelett

Das »Herrmannsdorfer Schweinsbräu« gehört zum Öko-Musterbetrieb von Ex-Hertha-Wurst-Gründer Karl Ludwig Schweisfurth. Koch Thomas Thielemanns hatte sich während seiner Zeit in Glonn auch in der Küche voll auf die Ideen eingelassen und produzierte eine ganze Reihe hochinteressanter Gerichte. Hier abgebildet ist sein Kotelett, das er nicht als reduziertes, kleines Stück, sondern wie gewachsen serviert. Man erkennt fünf verschiedene Fleischpartien, die deutlich unterschiedlich schmecken. Das natürliche Produkt ist also kulinarisch um ein Vielfaches interessanter als das handelsüblich-konfektionierte Produkt.



Beispiel 11: Jonnie Boer, »De Librije«, Zwolle/Niederlande, Strandszene

Der niederländische Drei-Sterne-Koch Jonnie Boer zeichnet sich schon seit vielen Jahren durch eine außergewöhnlich stabile Kreativität mit immer neuen Einfällen aus. Bei diesem Gericht wollte er die Frische einer natürlichen Strandszene im Winter einfangen und im Restaurant an solche Erinnerungen anschließen. Das gelingt mit einem recht einfachen, aber wirkungsvollen Trick durch den Einsatz von Steinen, Muscheln und Eis. Der assoziative Kontext wird sofort aktiviert. Und weil die Aromen präzise in den Zusammenhang passen, ergibt sich ein äußerst plastisches Geschmackserlebnis.



Beispiel 12: Tanja Grandits, »Stucki«, Basel, Farbe

Das Bild ist nicht farblich bearbeitet, sondern gibt exakt eines der monochromen Gerichte der Schweizer Spitzenköchin Tanja Grandits wieder. Die auffällige Entscheidung für Gerichte in einem einzelnen Farbton ist hier kulinarisch sehr viel sinnvoller als man vielleicht denken könnte. Natürlich ist der erste Eindruck ein eher künstlerischer, dem dann allerdings die Erkenntnis folgt, dass es sich um sehr gutes Essen handelt. Für die Köchin wurde diese Serie von Gerichten zu einer kreativen Herausforderung. Bei der Suche nach Gleichfarbigem wurde sie in oft unbekannte Richtungen gedrängt und musste viele kulinarische Fragen lösen.



Beispiel 13: Andreas Rieger, »Einsunternull«, Berlin, Champignons

Der ehemalige Koch dieses Berliner Restaurants ist einer der wichtigsten Kreativen Deutschlands, auch wenn ihm im Moment nach seiner Trennung vom »Einsunternull« ein eigenes Restaurant mit entsprechenden Möglichkeiten fehlt. Rieger hat wie kaum ein anderer Koch in Deutschland erkannt, dass es eine kulinarisch-bildnerische Ebene bei der Wahrnehmung von Gerichten gibt, die man fast gleichberechtigt zum Essen einsetzen kann. Dieses Bild eines hochfein und sehr modern schmeckenden Pilzgerichtes zeigt eines der am bekanntesten gewordenen Gerichte der letzten Jahre. Ziel ist natürlich eine Art Gesamtkunstwerk, und zwar nicht nur im Sinne der üblichen Anrichtetechniken der avancierten Küche (»das sieht aber lecker aus« oder: »das würde man am liebsten gar nicht zerstören«), sondern durchaus im Sinne einer zeitgenössischen Kunsterfahrung – erweitert durch den geschmacklichen Aspekt.



■ ■

Beispiel 14: Andreas Rieger, »Einsunternull«, Berlin, Gemüse, Sonnenblumenkerne

Im Prinzip handelt es sich hier um ein Gemüsegericht in einer geschmacklich modernen bis avantgardistischen Auffassung – also zum Beispiel auch ohne die klassischen Fette von Butter und Sahne bis zu Olivenöl. Dann ist Rieger hingegangen und hat durch ein vegetarisches, grünes Pulver eine optische Verfremdung erzielt, die das Gericht wie ein monochrom-abstraktes Bild aussehen lässt. Es entsteht eine Art doppelte Verfremdung, ausgerechnet an einem einfachen, konkreten, kulinarisch politisch-korrekten Objekt.



■ ■

Beispiel 15: Andreas Rieger, »Einsunternull«, Berlin, Landkaffee

Rieger gehört mit seiner Arbeit zu jener Berliner Szene, die sich »radikal regional« orientiert und dabei auch verschiedene Aspekte der kulinarischen Tradition aufgreift. Dieser international von mir »Nova Regio«-Küche⁷ genannte Ansatz ermöglicht vielfältige Neuinterpretationen. Rieger hat sich hier mit dem traditionellen Kaffee-Ersatz aus Zichorien befasst und neben der kulinarischen Neuinterpretation wieder eine Art essbares Kunstobjekt geschaffen, dessen Bild eine weite Verbreitung erreichte.



■ ■ ■

7. Ich habe den Begriff erstmals in meiner FAZ-Kolumne »Geschmackssache« vom 4. September 2010 im Zusammenhang mit einem Text über das »Noma« in Kopenhagen benutzt. Das »Kräuterkissen« wird vorgestellt in Jürgen Dollase: *Himmel und Erde*, Aarau und München: AT-Verlag, 2014, S. 255.

Beispiel 16: Massimo Bottura, »Osteria Francescana«, Modena, »Oops, I dropped the lemon tarte«

Massimo Bottura, die langjährige Nummer 1 unter den Spitzenrestaurants der Welt, hat einen künstlerischen und intellektuellen Hintergrund. Seine Gerichte reflektieren alle Dimensionen von Essen in allen möglichen Formen. Dieses Dessert entstand, als einmal einer seiner Mitarbeiter in der Küche ein servierfertiges Dessert fallen ließ. Die Reaktion des Meisters war nicht etwa aggressiv: Bottura erkannte sofort die künstlerische Qualität des auf den Boden gefallenen Desserts und machte daraus ein weltbekannt gewordenes Dessert. Zerstörung und Zufall werden zur Quelle neuer Inspiration, aber natürlich auch einer auflockernd amüsanten Rezeption, zumal das Dessert natürlich hervorragend schmeckt.



Beispiel 17: Jürgen Dollase, »Kräuterkissen«

Ich habe in meinen Büchern jeweils eine ganze Reihe von Beispielrezepten entwickelt, mit deren Hilfe ich bestimmte kulinarische Zusammenhänge illustriere. Ausgangspunkt ist jeweils ein bestimmtes Problem oder einen Themenkomplex. Beim »Kräuterkissen« geht es um ein ganz praktisches, geschmackliches Problem. Viele der essbaren Kräuter sind nicht so intensiv, dass sie – wie etwa Rosmarin, Thymian oder Liebstöckel – in vielen Zusammenhängen und mit klarem Effekt eingesetzt werden können. Viele sind eher herb und brauchen ein bestimmtes Umfeld, bei dem sozusagen ihre schwachen Aspekte egalisiert werden und nur ihr eigentliches Aroma eine Rolle spielt. Bei diesem Rezept sorgt ein Hintergrund aus Püree und anderen Aromen dafür, dass exakt das passiert. Man nimmt eine Gabel oder einen Löffel und bekommt immer Kräuter plus Hintergrund und einen guten Geschmack. Ich nenne die Wirkung des Hintergrundes eine Katalysator-Wirkung.



Beispiel 18: Jürgen Dollase, »Speckvariation«

Das Thema »Speck« ist für viele Leute ein schwieriges Thema – unter anderem deshalb, weil sie Speck oft in Zusammenhängen erleben, die kulinarisch nicht wirklich erfreulich sind. Bei der »Speckvariation« habe ich das Thema in den Mittelpunkt gestellt und zeige eine Variation von Speck verschiedener Herkunft in verschiedenen Zubereitungen, die ein erstaunlich variantenreiches und gleichsam unproblematisches Bild ergeben, vor dem man sich keineswegs ekeln muss. Außerdem ergibt sich auch noch ein spannendes und interessant aussehendes Gericht.



Beispiel 19: Jürgen Dollase, »Blut oder Bete«

Nicht nur das Auge isst mit, sondern vor allem die Psyche. Es geht nicht nur um den assoziativen Kontext in einem eher harmlosen Sinne, sondern manchmal auch um tief verwurzelte psychische Aspekte rund ums Essen. Bei »Blut oder Bete« habe ich mit verschiedenen Aspekten rund um Blut gespielt, wobei das Wort »Bete« im Titel für »Rote Bete« steht, aber natürlich die Assoziation »Beten« ebenfalls provozieren soll. Die optische Umsetzung mit Blutspritzern, Dingen, die nach Knochen aussehen oder sonstwie unangenehme Assoziationen wecken könnten, schafft ein provokantes Bild und verweist – bei problemlos gutem Geschmack – sehr intensiv auf das, was den Menschen beim Essen umtreiben kann.



Beispiel 20: Jürgen Dollase, »Rosenkohl-Variation«

Auch hier geht es um die Aufwertung einfacher Produkte, vor allem aber um den Beweis, wie effektiv Sensibilisierung ausfallen kann. Mit den einzelnen, dekorativ angeordneten Rosenkohl-Röschen wird der Esser quasi zum Vergleich und zur Degustation gezwungen. Es wird wohl kaum einen Esser geben, der das alles zusammenschiebt und in großen Bissen vertilgt. Wer vergleicht, schmeckt differenzierter, er produziert für sich Ergebnisse und Stellungnahmen. Gleichzeitig kann er das in einer modern-degustativen und unterhaltsamen Umgebung tun. Das einfache, oft geschmähte Objekt Rosenkohl wird deutlich aufgewertet.



■ ■

Vom Kodieren und Dekodieren

Was sich erst in den letzten Jahren mehr und mehr durchsetzt, ist nun die Erkenntnis, dass man etwas, das beim und mit dem Essen passiert, auch mit Absicht hineinbringen kann. Blicken wir aber zuerst einmal kurz auf die Kommunikationstheorie und ihr allseits bekanntes Grundscheema vom Sender, der Botschaft und dem Empfänger.⁸ Wie üblich gehe ich auch hier einmal davon aus, dass ein Modell gut ist, wenn es zum Verständnis einer Sache einen Beitrag leistet und gehe also hin und nenne den Koch oder die Köchin »Sender«, befördere das Essen zur »Botschaft« und nenne die Esserin oder den Esser »Empfänger«. Füllt man ein solches Modell mit ein paar Testinhalten – also zum Beispiel mit dem, was ich vorhin zum assoziativen Kontext oder zum strukturellen Essen gesagt habe – fällt auf, dass dieses Modell recht gut funktioniert. Der Koch oder die Köchin kodiert, die Esserin oder der Esser entschlüsselt, beide haben ein extrem bedingtes Handeln mit einer riesigen Menge von Einflüssen aller Art – wozu zum Beispiel auch die jeweilige kulinarische Sozialisation gehört. Beim Kodieren können wir zum Beispiel darüber nachdenken, ob der Koch oder die Köchin absichtlich verschlüsselt, also eine Botschaft senden will, oder ob die Botschaft vielleicht sowohl aus absichtsvoll verschlüsselten Elementen wie aus un-absichtlichen Kodierungen besteht. Sie ahnen, es geht in diesem Zusammenhang nicht gerade wenig komplex zu.

Ich erinnere mich da an ein Gericht in einem sehr modernen Restaurant, bei dem alle Elemente sehr modern angerichtet waren und auch so schmeckten – bis auf einen Saucentupfer, der wie eine ganz alte, sozusagen großmütterliche Fleischsauce schmeckte. Der Koch hatte sich tatsächlich dabei etwas in dieser Richtung gedacht. Er wollte die modern schmeckenden Elemente mit einer traditionellen Sauce kombinieren und sie dadurch interpretieren. Der Esser sollte dieses Zitat durchaus erkennen, im positiven Sinne irritiert werden und über den Zusammenhang zwischen den traditionellen und den modernen Aspekten nachdenken. Das hat dann – zumindest bei mir – auch prompt funktioniert. Was aber wäre, wenn dieses Zitat einen anderen Esser daran erinnert hätte, dass seine geliebte Mutter sich als Pflegefall immer noch dazu aufraffte, am Sonntag im Rollstuhl am Tisch zu sitzen und immer das gleiche Gericht zu essen, nämlich eine klassische Roulade mit einer Sauce, die exakt so schmeckte, wie die, die in diesem modernen Gericht verarbeitet wurde? Vielleicht kommen dann dem Esser die Tränen, weil er plötzlich ganz woanders ist – nicht mehr genießend an einem Restauranttisch, sondern tief in der Vergangenheit bei einem vielleicht traumatischen Erlebnis.

Strukturelles Essen

Und wie war das in dem Ihnen womöglich bekannten Film *Ratatouille*?⁹ Wurde dort nicht der teuflisch wirkende Restaurantkritiker aus der Bahn geworfen, weil ihn nach all den Jahren mit immer neuen Restaurants und Reflektionen und

■ ■ ■

8. Claude Shannon/Warren Weaver: *The Mathematical Theory of Communication*, University of Illinois Press, Urbana 1963.

9. *Ratatouille* (R: Brad Bird/Jan Pinkava, USA 2007).

■ ■
Kritiken ein Eintopf zurück in die Kindheit katapultierte? Da funktioniert also etwas beim Kochen und Essen. Aber lässt sich wirklich auf der einen Seite so etwas wie ein individueller Ausdruck realisieren, der auch so verstanden wird, wie er gemeint ist? Und lässt sich auf der anderen Seite beim Essen gezielt so etwas wie die Voraussetzung dafür schaffen, dass Essen für ihn zu einem individuellen Erlebnis wird, das sozusagen garantiert eintritt und nicht nur irgendetwas mit den Zufällen seiner persönlichen Sozialisation zu tun hat?

In diesem Falle möchte ich mit dem essenden Kulturtechniker beginnen und eine Erlebnisform skizzieren, für die das Kulinarische unvergleichlich gut geeignet ist. So bizarr das im ersten Moment klingen mag: Man könnte sie abstraktes Essen oder strukturelles Essen nennen.

Um über abstraktes Essen nachzudenken, muss man natürlich erst einmal eine Art konkretes Essen behaupten. Das konkrete Essen ist die normale Tätigkeit des Essens, bei der die geschmackliche Wahrnehmung vor allem dazu dient, zwischen den Dingen, die man mag, und denen, die man nicht mag, zu unterscheiden. Das, was man mag, wird sodann mit meist diffusen und nicht weiter reflektierten Assoziationen verknüpft und führt zu einem angenehmen Gefühl.

Es ist nun durchaus so, dass man die beiden Bereiche – also die primäre geschmackliche Registrierung und den assoziativen Kontext – voneinander weitgehend trennen kann und damit einen Prozess der Abstrahierung einleitet. Es ist möglich, sich ausschließlich auf die Wahrnehmung der sensorischen Struktur eines Essens zu konzentrieren. Man schmeckt dann sozusagen weitgehend in Kategorien wie denen, die ich vorhin bei den Geschmackskurven erläutert habe, man verfolgt zum Beispiel, wie sich Aromen entwickeln, wie sich Durchblendungen ergeben, wie sich Räumlichkeiten ergeben, weil man den Eindruck von Vorder- und Hintergrund gewinnt, wie sich zeitliche Verläufe aller Art zeigen, wie man – beim kontrastierenden Prinzip – feststellt, dass man unterschiedliche Elemente getrennt voneinander und ohne Vermischungen wahrnehmen kann und so weiter und sofort.

Dieses Erleben, dieses strukturelle Essen hat einen hohen individuellen Anteil, und das aus verschiedenen Gründen und in verschiedenen Dimensionen:

- Strukturelles Essen kann zum Beispiel auch dann stattfinden, wenn es von einem Koch oder einer Köchin gar nicht so geplant ist. Im Prinzip kann man ein sogar ein Wiener Schnitzel oder beliebige Gerichte der bürgerlichen Küche unter strukturellen Aspekten essen und wahrnehmen. Allein schon das Zusammenspiel von Zitrone, Panierung und Fleisch beim Wiener Schnitzel ist unter strukturellen Aspekten durchaus interessant zu beobachten.
- Im Zusammenhang mit vielfältigen Kompositionen der avancierten Küche – also etwa einem Hauptprodukt, dem eine ganze Reihe von kleinformatigen Elementen gegenübersteht – kann das strukturelle Essen schnell so komplex werden, dass man mangels genügend großer Elemente und mangels einer gewissen Wiederholbarkeit die Möglichkeiten einer solchen Komposition überhaupt nicht ausschöpfen kann.

- ■
- Das strukturelle Essen wird nicht nur durch viele Elemente enorm angereichert, sondern auch dann, wenn der Koch die Sensorik eines Gerichtes stark variiert, also absichtsvoll unterschiedliche Aromen, unterschiedliche Texturen und unterschiedliche Temperaturen einsetzt. Es gilt natürlich dann, dass derjenige Esser, der diese Vorlagen oder sensorische Kodierungen nicht wahrnimmt oder wahrnehmen will, die Ladung einer solchen Komposition in dieser Weise nicht oder nur zu einem geringen Teil ausschöpft.
 - Es ist leicht nachvollziehbar, dass die spanische Avantgarde vor allem der 1990er und 2000er Jahre mit ihrer enormen Spannbreite bei der sensorischen Variation sich dem Vorwurf ausgesetzt sah, sie würde den emotionalen Anteil von Essen quasi beseitigen und eher einer Art technischen Wahrnehmung den Weg bereiten. Die spanischen Avantgardisten haben damit gekontert, dass sie den Begriff »Techno-emotion« einführten.¹⁰ Er bezeichnet – verkürzt gesprochen – dass sich bei der strukturellen Wahrnehmung durchaus emotionale Aspekte ergeben, zum Beispiel dann, wenn zwei alleine schon sehr schöne Aromen ineinanderfließen und sich ein neues Aroma ergibt, oder wenn sich nach expressiv-krachendem Zerkauen einer Textur ein plötzlicher Aromenflash ergibt. Die Ereignisse werden aus Sicht der »Techno-emotion« – Theoretiker also gewissermaßen in einen analogen Bereich transformiert, in eine Erlebnisform, die man auch von nicht-kulinarischen Zusammenhängen her kennt, etwa aus der Wahrnehmung von Naturereignissen oder Musik oder auch von zwischenmenschlichen Beziehungen her.

Es ist also wichtig festzuhalten, dass strukturelles Essen mit und ohne Kodierung von der Koch-Seite her stattfinden kann und dass die Erlebnisform des strukturellen Essens durchaus die Wahrnehmung sensorischer Aspekte im engeren Sinne überschreiten kann und der assoziative Kontext wieder ins Spiel kommt.

Das Ausmaß an individuellem Erleben wird vor allem davon abhängen, inwieweit der Esser in der Lage ist, dem Objekt Informationen zu entnehmen. Ich hatte vorhin schon einmal den Zeitfaktor angesprochen und darauf hingewiesen, dass der Zeitfaktor bei der Wahrnehmung kulinarischer Details ein ganz wichtiges Element ist. Wer in ein krosses Toastbrot mit einer komplex-ausgetüftelten Auflage beißt, wird möglicherweise außer einem großen Krachen erst einmal kaum etwas wahrnehmen. Der besser trainierte Esser wird vielleicht darauf achten, wie die krossen Partikel weicher werden und andere Aromen und Texturen und Temperaturen durchblenden. Was tatsächlich im Prinzip alles an Informationen wahrnehmbar wäre, entzieht sich unserer Kenntnis, weil wir normalerweise nicht in der Lage sind, das, was sich im Mund abspielt, in Echtzeit kognitiv zu realisieren bzw. dann auch noch zu verbalisieren. Gibt es dort vielleicht Grenzen? Nein, oder besser gesagt: wir wissen es nicht. Es gibt aber natürlich die Spezialisten in allen möglichen

■ ■ ■

10. Den Begriff der *techno-emotional cuisine* prägte der gefeierte Chef Ferran Adrià vom katalanischen Restaurant »El Bulli«. Vgl. Pau Arenós: *La cocina de los valientes*, Ediciones b, Barcelona/Madrid 2011.

■ ■
Bereichen des Essens – zum Beispiel Tee-Tester, die jeden Tag Unmengen von Tee-Proben auf ihre Qualität hin untersuchen. Diese Tester haben nach jahrelanger Übung eine erheblich trainiertere Wahrnehmung als der Rest der Bevölkerung. Wenn wir also über die Möglichkeiten des Menschen zu struktureller Wahrnehmung spekulieren, können wir zumindest sagen, dass eine Superschmeckerin vielleicht immer so schmeckt, wie die Summe aller Spezialisten, die es in den verschiedenen Bereichen schon gibt.

Essen als individuelle Erlebnisform

Der zweite Aspekt der individuellen Erlebnisform betrifft natürlich den assoziativen Kontext. Was der Einzelne in diesem Bereich mit Essen erlebt, ist kaum standardisierbar. Es mag Gerichte geben, die fast alle Freunde guten Essens begeistern, den ein oder anderen Gast aber wegen irgendwelcher individueller Dispositionen abschrecken. Eine exzellente, getrüffelte und im Schweinenetz gegarte Bresse-Poularde wird fast jeden Freund guten Essens begeistern. Ich persönlich hatte aber wegen frühkindlicher Erlebnisse lange Jahre Probleme, überhaupt Geflügel zu essen. Andererseits ähneln sich viele Esser doch zumindest so weit, dass man mit bestimmten Reaktionen auf bestimmte Kodierungen rechnen kann. Wenn sie Überraschungskroketten machen und in einer ein Gummibärchen verstecken, werden die Reaktionen recht ähnlich ausfallen.

Bei einer Kodierung von Essen mit einer starken Wirksamkeit im assoziativen Kontext wird das individuelle Erleben also zu einem größeren Teil eines sein, das auch andere Esser so oder ähnlich haben. Dazu gehören erst einmal Erinnerungen aller Art, aber auch Überraschungseffekte aller Art. Das kann sehr kurzweilig sein – vor allem immer dann, wenn es klar ist, dass es da etwas zu entschlüsseln gibt, man aber nicht genau weiß, um was es sich handelt. In solchen Fällen kann der Kopf schon einmal mächtig ans Arbeiten kommen – unter anderem deshalb, weil in der Regel Assoziationen im kulinarischen Bereich nicht gerade systematisch registriert und abgelegt sind. Auch in diesem Bereich ist – wie beim strukturellen Essen – Vieles denkbar, aber bei weitem in der gastronomischen Landschaft noch nicht vorhanden. Restaurants mit einem ausgesprochen degustativen Programm gibt es kaum und Restaurants, die darüber hinaus intensiv mit dem assoziativen Kontext arbeiten, quasi noch gar nicht. Am ehesten spielen hier die sogenannten Dunkelrestaurants eine interessante Rolle, weil in ihnen die Identifizierung von Speisen erheblich erschwert wird und man sich ganz auf den Geschmack im engeren Sinne verlassen muss. Bei absichtsvoll kodierten Inhalten, die vor allem den assoziativen Kontext beschäftigen, spielt ebenfalls immer die Anonymität des Objektes, die Nicht-Identifizierbarkeit eine große Rolle. Darüber hinaus wird es aber vor allem dann interessant, wenn man in Bereiche kommt, die, sagen wir, gewisse Probleme machen, wenn ein Essen also zum Beispiel nicht auf Anhieb gut schmeckt oder die assoziative Verknüpfung Zusammenhänge herstellt, die beim Essen üblicherweise verdrängt werden. Die Präsenz der Assoziation vom Töten der Tiere oder die Präsenz von Geschmacksbildern, die nicht wirklich angenehm sind, haben eine

■ ■
Ladung, die zu Ess-Erlebnissen führen kann, die nicht mehr wirklich angenehm sind.

Das führt zu der Überlegung, ob Essen auch gezielt in solche Grenzbereiche vordringen kann oder sollte, in den Bereich, wo gezielt mit einer Art Destabilisierung des assoziativen Kontextes gearbeitet wird, um eine Situation zu schaffen, die, sagen wir, besonders psychoaktiv ist.

Man könnte es auch anders formulieren: Muss das individuell-kulinarische Erleben immer positiv sein? Muss Essen immer gut schmecken? Kann es eine Perspektive sein, sich absichtsvoll Dingen auszusetzen von denen man weiß, dass sie nicht zum Kanon dessen gehören, was man gerne isst? Oder etwas zu essen, weil es ganz besondere sensorische Erlebnisse vermittelt? Zu dieser letzteren, eher friedlichen Variante gehört vielleicht so etwas wie die Auster, die ich einmal bei einem eher klassisch orientierten Koch bekommen habe. Claus-Peter Lumppp vom »Bareiss« in Baiersbronn stand nie im Ruf, Elemente der Molekularküche zu verwenden. Aber er ist ein sehr guter Koch, der sehr kulinarisch denkt. Und so hat er Peta-Zeta-Körner (Kohlenstoffdioxid, auch als »Knallbrause« bekannt) in eine Auster geschmuggelt. Die Körner verursachen einen Eindruck, als ob es im Kopf beim Essen knistert. In diesem Zusammenhang hatte man dann den Eindruck extrem lebendiger Frische mit Meeresrauschen oder Ähnlichem. Bei Yoshizumi Nagaya, dem überragend kochenden Japaner im Düsseldorfer »Nagaya« gab es einmal Lotusblüten mit Regentropfen, die ebenfalls mit Peta-Zeta versetzt waren und das Bild frischen Regens entstehen ließen.

Man kann aber auch mit dem Essen der Welt schnell in Grenzbereiche vordringen, zum Beispiel wenn man einmal ein Menü anbieten würde, das sich – vielleicht unter der Überschrift »Von Robbe bis Finnwal« – mit fermentierten Produkten aus Island oder Grönland befasst. Dem Artistischen und Sensationellen und Grenzwertigen sind in diesem Zusammenhang kaum Grenzen gesetzt. Es ist also wie im ganz normalen kulturellen Leben, wo es auf Studiobühnen und in allerlei Festivals zu Neuer Musik oder zu Tanz-Performances auch gerne einmal in Grenzbereiche geht.

Auf der anderen Seite kann es sowohl beim strukturellen Essen wie bei einem Essen mit einem intensiven assoziativen Kontext selbstverständlich auch um den Sektor Bio, Öko, Nachhaltigkeit usw. gehen. Gerade wenn es um die Akzeptanz von etwas spröderen, nicht besonders geläufigen Pflanzen, Kräutern oder Wurzeln geht, könnten ein explizit aufgeladenes, strukturelles Essen oder auch die assoziative Verknüpfung mit Öko-Szenarien im weitesten Sinne sehr hilfreich sein.

Kochen als individuelle Ausdrucksform

Wie sieht es nun auf der anderen Seite Theke aus, bei Kochen als einer individuellen Ausdrucksform? Was könnte denn überhaupt beim Kochen individueller Ausdruck sein? Die Bilder, die ein Koch produziert, das Anrichten eines Tellers, der »wie gemalt« aussieht, den aber außerhalb der Kochwelt kein Kunstinteressierter für Kunst hält? Ist nicht jedes Kochen, das zu einigermaßen essbaren Resultaten führt, von einem handwerklichen Regelwerk bestimmt, das eigentlich keinerlei Spielraum lässt? Ich möchte sofort mit einem Beispiel von einem der besten Köche der Welt beginnen.



Massimo Bottura: Tutte le Lingue del Mondo, Außenansicht.



Massimo Bottura: Tutte le Lingue del Mondo, aufgeschnitten.

■ ■
Bottura hat für diese Arbeit, die bei Vorführungen auf Koch-Kongressen (die es mittlerweile weltweit gibt) regelmäßig mit stehenden Ovationen bejubelt wurde, eine Arbeit von Lucio Fontana namens *Concetto Spaziale, Natura* aus dem Jahre 1959/1960 zum Ausgangspunkt genommen. Das Gericht ist also die Interpretation eines Werkes der bildenden Kunst im kulinarischen Bereich. Fontana hatte überlegt, wie ein Objekt, das in den Weltraum geschossen wurde, beschaffen sein muss, um ganz sicher zu stellen, dass ein denkendes Wesen an ihm gearbeitet hat. Das Objekt sieht aus wie ein Meteorit und hat einen deutlichen Einschnitt.

Bottura überträgt den Gedanken der Kommunikation in eine trickreiche kulinarische Interpretation und wählt ebenfalls einen Meteoriten, der dann den Gästen im Restaurant präsentiert und am Tisch aufgeschlagen wird. Hier allerdings ist die Botschaft im Innern. Im Innern befindet sich eine Kalbszunge. Mir erscheint diese Lösung ziemlich genial. Erst einmal ist die Kalbszunge ein klassisches Produkt der Küche, für das es viele Zubereitungen gibt, die oft auch im allgemeinen Verständnis sehr gut schmecken. Der Weg zu einer genussreichen Degustation ist also sichergestellt. Dann aber hat man den Titel *Alle Zungen dieser Welt* im Kopf und assoziiert natürlich nicht nur, dass es Zungen sind, die beim Sprechen eine wichtige Rolle spielen. Man kommt schnell darauf, dass »alle Zungen« so etwas wie »alle Sprachen« bedeutet und kommt aber vor allem schnell – wenn auch vielleicht nur für ein paar Millisekunden – dazu, dass es sich bei dieser Zunge auch um eine menschliche Zunge handeln könnte. Dieser Reflex ist ohne weiteres in der Lage, das Esserlebnis aufzuladen, irgendwo zwischen einem Flash von Ablehnung, aber auch mit emotionalen Momenten rund um das Essen einer Zunge – auch wenn sie von einem Tier ist. Kurzum: In jedem Falle hat Bottura hier eine beeindruckende individuelle Ausdrucksform gefunden – wenn man es längere Zeit weiter durchdenkt – sogar vielleicht so etwas wie eines der ersten Kunstwerke der Kochkunst.

Gehen wir zurück zur Suche nach dem, was beim Kochen eine individuelle Ausdrucksform sein könnte. Ganz allgemein gesprochen ist individuell erst einmal das, was anders schmeckt als bei anderen Köchen. Dann hätte also quasi jeder kochende Student eine individuelle Ausdrucksform, weil man davon ausgehen kann, dass er in seiner mangelnden Perfektion sehr viel Eigenwillig-Individuelles produziert – um es einmal freundlich zu formulieren. Aber – Spaß beiseite – die Feststellung, jemand hätte einen individuellen Stil und ein entsprechendes Geschmacksbild ist in diesem Fach von Natur aus eine merkwürdige Sache. Da mögen sich regelmäßig Köche als Kreative und Individualisten feiern lassen: de facto bleibt quasi immer wenig Individuelles übrig. Die Abweichungen von den Standards der Küche sind nicht leicht, und selbst wenn es sie einmal gibt, reichen sie oft nicht aus, um wirklich als individuelle Leistungen zu beeindrucken. Ob jemand das Sauerkraut zum Knödel nicht nur mit etwas Kümmel, sondern auch noch mit etwas fermentiertem Vadouvan anreichert, irritiert vielleicht den einen und erfreut den anderen. Eine Köchin wird damit noch lange keine große Individualistin.

Bis kreative Abweichungen als individuelle Ausdrucksformen auffallen, muss ein Essen, eine Küche schon in quasi allen Teilen deutlich von Konventionellem abweichen. Sie muss anders schmecken, und das muss evident sein, also eigentlich jedem Gast auffallen. Der kochende Kulturtechniker müsste also schon darauf

■ ■
bestehen, dass er die Dinge wirklich anders sieht und dass er wirklich anders schmeckt und eine wirklich individuelle Lösung für die Zubereitung anzubieten hat. Das – soweit ist es sicher – würde ihn heute erst einmal gründlich zu einem Außenseiter machen, und diese Außenseiterrolle ist heute – wenn überhaupt – kommerziell quasi nur bekannten, gut mediatisierten und hoch bewerteten Köchen möglich. Vom privaten Bereich möchte ich hier erst einmal absehen. Kochen als individuelle Ausdrucksform muss also unter Umständen stattfinden, die deutlich anders sind als das, was wir heute kennen.

Ich möchte zwei denkbare Wege skizzieren – einen ohne weiteres vorstellbaren und einen, der etwas komplizierter zu realisieren sein dürfte.

1. Weg eins ist ein Typus von Restaurant, in dem die Improvisation gepflegt wird. Der Gast weiß nichts, er weiß nicht, was es gibt, es gibt keine Speisekarte und keine diätetischen Ausnahmen, gegessen wird, was auf den Tisch kommt, und das entscheidet sich buchstäblich im letzten Moment. Die Köchin kauft ein, was es gibt und lässt sich vom Warenangebot inspirieren. Sie hat spontane Ideen, die aber noch nicht allzu konkret sind. Zur Vorbereitung des abendlichen Menüs – das natürlich wie ein Konzert zu einem festen Termin beginnt – macht sie vielleicht ein klassisches *mise en place*, pariert also Fleisch- und Gemüsestücke, wird aber im Grunde nur dafür sorgen, dass sie alles bereit hat, wenn sie sich dann entschließt, die Zutaten in Gerichte zu verwandeln. Natürlich wird ihr Restaurant nur klein sein können, also vielleicht maximal ein Chefs Table für 12 oder 16 Personen, damit die Unmittelbarkeit von Realisierung und Essen gewahrt bleibt. Wenn es eine ganze Reihe dieser Restaurants gibt, wird die Kundschaft vielleicht feststellen, dass es phantastische Talente gibt, bei denen man bei jedem Besuch das Gefühl hat, geradezu Weltneuheiten zu probieren. Bei anderen wird man sagen, dass die Leistungen schwanken, mal ist der Koch in Form, mal nicht. Wieder bei anderen wird man vielleicht sagen, dass das alles viel zu konventionell ist und eigentlich uninteressant. Im realistischen Falle werden die Gäste sich darauf einstellen müssen, dass es wie bei guten Jazzmusikern zugeht: Die Improvisationen können sehr gefällig sein, manchmal genial, manchmal revolutionär, aber so gut wie nie jeden Tag revolutionär. Bei den Guten dieses improvisatorischen Kochfaches wird man mit Recht von Kochen als einer individuellen Ausdrucksform reden können. Ich glaube, dass sich eine solche Szene, zu der es jetzt schon Ansätze gibt, definitiv entwickeln wird – vermutlich erst einmal im großstädtischen Milieu.

Eigentlich – und das meine ich durchaus ernst – ist dieser Ansatz gegenüber dem normalen Restaurantkochen der natürlichere. Wer – ganz modern – sich um alles mögliche Essbare kümmert und viele Dinge verarbeitet, die bisher beim Essen keine Rolle gespielt haben oder vergessen worden sind, wird am ehesten über eine improvisatorische Praxis, über eine individuelle Ausdrucksform gute Resultate erzielen. Und das eben auch im häuslichen Bereich und durchaus nicht nur da, wo es um Spitzenküche und Kreativstars geht.

2. Weg zwei sind ausgeweitete, klar inszenierte kulinarische Performances, die eine Art Kunstnähe haben und in der Regel viele Mechanismen bedienen, die wir von der Kunst- oder Performanceszene her kennen. Solche Aktionen sind

■ ■
multimedial angelegt und kommen, immer wieder auch einmal unter Beteiligung von Essen, schon seit geraumer Zeit in der Kunstszene vor. Sie sind dort allerdings in der Regel kulinarisch so uninteressant, dass viele gute Köche noch nicht einmal wissen, dass es so etwas gibt. Es ist allerdings leicht vorstellbar, so etwas sowohl rund um Elemente des strukturellen Essens wie um ein Essen, das intensiv mit dem assoziativen Kontext arbeitet, zu arrangieren und zu jedweder Intensität zu bringen. Hier ist alles möglich, und hier ist ein Ansatzpunkt für jene Ausweitung des Kulinarischen, die in unseren Köpfen – wie ich vielleicht zeigen konnte – unbewusst schon stattfindet und nur darauf wartet, in eine neue, intensivierte Funktion zu kommen. Die Chancen für Aktionen in diesem Bereich stehen eigentlich sehr gut und würden vielleicht schnell die Unterstützung der Kunstszene finden. Woran es mangelt, sind Köche, deren Denken endlich einmal der Komplexität ihres Faches entsprechen und die sich nicht nur darauf beschränken, dafür zu sorgen, dass der Mensch »leckerer Essen« bekommt.

Summa summarum ist der Weg zu Kochen und Essen als individueller Ausdrucksform nicht so elitär, wie man es vielleicht erst einmal vermuten könnte. Er führt zu mehr Kunst in der Kochkunst, aber auf der anderen Seite auch zu einer vertieften Art von Umgang mit dem Essbaren, zu einem Umgang, der für die Zukunft der Ernährung einen wesentlichen Beitrag leisten kann. Insofern hat ein entwickelter, reflektierter Umgang mit der Herstellung von Nahrung wie mit deren Rezeption eine erhebliche soziale Komponente. Es wird nicht nur um einen besseren Umgang mit den Ressourcen gehen, sondern auch um ein intensiveres Erleben über weit aufgefächerte, gemeinsame Erfahrungen wie eine neue Kommunikation über gleiche oder ähnliche Erlebnisse, die uns Auskunft über die Stellung des Essens in der Gesellschaft geben. Sensibilisierung und Intensivierung sind Wege, viele Probleme, die wir ökologisch, gesellschaftlich, aber auch individuell mit der Ernährung haben, zum allseitigen Nutzen anzugehen.

Bildnachweise

Die bearbeiteten Grafiken (Abb. 1-9) stammen aus Jürgen Dollase: *Geschmacksschule*, Wiesbaden: Tre Torri 2017 [2005]. Abb. 10-24: Archiv Jürgen Dollase; Abb. 25 Thomas Ruhl/Port Culinaire, Abb. 27-29 Thomas Ruhl für AT-Verlag, Aargau und München. Abb. 30 und 31: Thomas Ruhl/Port Culinaire.