

## Zurück zu den Würsten

Text Christian Seiler publiziert in der Saisonküche Nr. 2/2013 (S.18–21)

*In den letzten 20 Jahren bereicherten unterschiedliche Trends unsere Esskultur: Nouvelle Cuisine, Asia-Food oder Molekularküche. Doch warum schöpfen wir am liebsten aus Grossmutter's Kochtopf?*

Als ich das erste Mal in eine Sushi-Bar eingeladen wurde, war das für mich wie die Mondlandung, nur umgekehrt: ein kleiner Schritt für die Menschheit, aber ein grosser für mich. Bis dahin hatte ich nicht gewusst, dass man Fisch essen kann, ohne ihn vorher scharf anzubraten oder, noch besser, in ein Kleid aus Panade zu stecken und so viel Zitrone darüberzuträufeln, dass egal war, was die Panade eigentlich umhüllte: Fisch, Poulet, ein Stück Karton. Ich fand mich dann an einer fremdartigen Theke wieder, wo ein asiatischer Herr mit Stirnband kleine, klebrige Reistorpedos herstellte, auf die eine scharfe, grüne Substanz gepinselt und anschliessend ein Stück roher Fisch appliziert wurde. Was blieb mir übrig, ich folgte dem Beispiel meiner demonstrativ weltgewandten Begleiter und nahm das Zeug in den Mund. Das hätte ich, wäre ich eine Stunde vorher danach gefragt worden, dezidiert ausgeschlossen. Die zweite, viel grössere Überraschung jedoch war, dass der Reis, der Fisch und das Grüne in dieser merkwürdigen Verbindung mundeten – das Mysterium Sushi schmeckte frisch, schmeckte scharf, schmeckte samtig und weich, so interessant, dass das Quäntchen Ekel, das ich beim Anblick des rohen Fisches empfunden hatte, sofort verpuffte. Stattdessen fragte ich interessiert nach dem Namen der grünen, würzig-scharfen Substanz und buchstabierte gleich darauf zum ersten Mal mit gespitzten Lippen den Namen Wasabi.

### ASIATISCH HAT SICH DURCHGESETZT

Heute steht die Tube mit dem japanischen Meerrettich so selbstverständlich neben dem Dijon-Senf und der Sojasauce in meinem Kühlschrank, dass ich mich wirklich anstrengen muss, daran zu denken, wie es damals war, ohne. Was kochte man, wenn keine Zeit war, wenn nicht ein schnelles Gemüsecurry im Wok so wie heute? Wie würzte man das Ofenpoulet, wenn nicht nach thailändischer Art? Wenn ich also richtig rechne, dann hat es von dem Gerücht, dass es eine asiatische Küche gibt, bis zur Selbstverständlichkeit, mit der wir seit den Neunzigerjahren asiatisch geprägte Gerichte zu Hause selbst herstellen, keine zwanzig Jahre gedauert. Asiatische Küche ist heute wie internationale Popmusik. Jeder versteht sie. Sie ist überall. Die Supermärkte stellen Sushi her, die Erzeuger von vorgekochten Nahrungsmitteln bewerben ihre Asia-Pfannen. Der in den Achtzigerjahren einsetzende Trend, der rohen Fisch, Sojasauce, eingelegten Ingwer und eine ganze Menge Stäbchen nach Europa gebracht hat, ist nie mehr abgeebbt. Manchmal, wenn es uns Spass macht, essen wir sogar das Kompott mit Stäbchen, und wenn wir einmal Asien besuchen, werden wir für das einwandfreie «Management» unserer Chop-Sticks fröhlich gelobt.

### NOUVELLE CUISINE ZU TEUER

Unsere Küche wird regelmässig von kulinarischen Trends dominiert, seit in den Siebzigerjahren des 20. Jahrhunderts ein geheimnisvolles Novum aus Frankreich kam, eine moderne Antithese zur bis dahin selbstverständlichen bürgerlichen Küche, die aus Kartoffeln, Mehlsaucen, Fleisch und allerlei Süssspeisen bestand und in erster Linie nicht schmecken, sondern nähren sollte. Der Trend, der vor allem die Gastronomie revolutionieren sollte, hiess schlicht Neue Küche: Nouvelle Cuisine. Sie hatte ihre Epizentren in Lyon und Paris. Der legendäre Paul Bocuse arbeitete in Lyon, sein Antagonist Michel Guérard in Paris an der Demontage bürgerlicher Speisegewohnheiten. Die Nouvelle Cuisine wollte einfach sein, weniger braten als dämpfen, um die natürlichen Aromen der Grundprodukte zu schonen. Sie schaffte dicke Saucen ab, war frischer, regionaler, gesünder und übersichtlicher, als die Haute Cuisine bis dato gewesen war. Unterstützung bekamen die erfindungsreichen Küchenchefs von einer jungen Garde an Restaurantkritikern. Henri Gault

und Christian Millau gründeten einen Restaurantführer, den bis heute einflussreichen «Gault Millau». Mit André Gayot 2 prägten und promoteten sie gemeinsam den Begriff Nouvelle Cuisine. Bald gab es in praktisch jeder europäischen Hauptstadt Restaurants, die sich der neuen Küchenphilosophie verschrieben hatten und interessante Gerichte auf die Karte setzten: gedämpfte Filetspitzen, Gemüsepürees, winzige, hübsch angerichtete Tümmchen aus Beilagen. Während Bocuse, Guérard und ihre Schüler für ihre Kreationen berühmt wurden, kam in der breiten Bevölkerung vor allem eine Information an: die Nouvelle Cuisine präsentiert winzige Portionen auf riesigen Tellern und verlangt dafür noch mehr Geld. Bis heute ist dieses Klischee nicht ganz ausgeräumt und liefert Skeptikern der gehobenen Küche immer wieder Munition. Zwar kam die Nouvelle Cuisine Mitte der Neunzigerjahre, nach langer Anlaufzeit, via Kochzeitschriften und entsprechende Kochbücher auch bei den interessierten Hobbyköchinnen und -köchen zu Hause an, aber zum Massenphänomen wurde sie nie.

### **MOLEKULAR ZU KOMPLIZIERT**

Die Nouvelle Cuisine, der erste kulinarische Megatrend, teilt dieses Schicksal mit dem ebenso spektakulären Trend der Molekularküche, der vom Katalanen Ferran Adrià angeführt wurde und in den Neunzigerjahren des 20. Jahrhunderts Restaurants in aller Welt eroberte. Einzelne Tricks mit Schäumen und Verwandlungen von Lebensmitteln in Kunstgegenstände schafften es rund um die Jahrtausendwende zwar an die Schwellen der Küchen, aber nicht wirklich darüber: Beide Trends beeinflussten vor allem die begabten Küchenchefs, verzückten die internationale Presse und wurden von den talentiertesten Händen weiterentwickelt und ausformuliert. Die Herzen des grossen Publikums gewannen sie nie. Das hatte im Wesentlichen zwei Gründe. Erstens stellten sowohl die Nouvelle Cuisine als auch die Molekularküche – Zweitere noch bei weitem mehr – hohe technische Anforderungen an jeden Hobbykoch. Zweitens leben beide Trends von der Interpretation klassischer Gerichte und selbstverständlicher Kochmethoden. Zu Hause aber wird nicht gekocht, um etwas zu interpretieren. Ein Essen zu Hause kommt auf den Tisch, damit alle satt werden, ein bisschen Spass haben oder, wenn man mal ein paar Freunde zu Gast hat, diese bewundern können, was die Person am Herd alles draufhat. Die optisch geprägte Nouvelle Cuisine war dafür genauso wenig geeignet wie die technisch geprägte Molekularküche. Um in Wasserstoffschwaden präsentierte Oliven, die eigentlich aus Fisch und Lakritze bestehen, essen zu können, pilgerten die Foodtouristen zwar jahrelang an die Costa Brava in Ferran Adriàs (inzwischen geschlossenem) Kultrestaurant El Bulli. Aber zu Hause wollten sie dann doch lieber einen zünftigen Hackbraten mit Kartoffelstock. Dass die Küche unserer Grosseltern seit kurzer Zeit wieder en vogue ist – so en vogue, dass man sie ohne weiteres als aktuellen kulinarischen Trend bezeichnen kann –, hat einen Grund: Sie war nie fort. Man hat sie nur ein bisschen weniger beachtet, sich ablenken lassen durch ein zu grosses Angebot an Verlockungen, Fastfood, Convenience Food im Supermarkt, die Verheissungen der Pizzeria von gegenüber.

### **GROSSMUTTERSKÜCHE BLEIBT**

Das Bedürfnis, auch beim Essen wieder zu bekommen, was man schon immer gemocht hat, ist eine Reaktion auf einen ganzen Strauss an Themen: die Globalisierung, die uns euphorisch macht und gleichzeitig einschüchtert; die ökologischen Zusammenhänge, die uns zeigen, dass regionale Lebensmittel in der Regel nicht nur schmackhafter, sondern auch schonender für die Umwelt sind; eine Portion Vertrautheit schliesslich, die uns mit dem Geruch aus dem Backofen, wo demnächst der Apfelkuchen nach Grossmutter Rezept fertig sein wird, anweht. Die Omaküche wird uns durch die nächsten Jahre begleiten. Während wir genauso selbstverständlich unser modernes, internationales Leben führen, regelmässig reisen und von den Reisen Erfahrungen, Ideen, aber auch Gewürze, Lebensmittel, Rezepte und Anregungen mitbringen, wird der Biss in die Kalbsbratwurst uns zuweilen mit den Sorgen des Tages versöhnen. Wir suchen diesen Biss kulinarisches Erbe, und unsere Besucher suchen ihn auch. Kaum ein Gast ist begeistert, wenn wir ihn in unser Spitzenlokal führen, das so kocht wie das «Bulli». Wenn wir mit ihm am richtigen Kiosk die richtige Bratwurst verzehren, wird er uns das nie vergessen – weil wir uns nicht vergessen haben.