

INHALT

STEVAN PAUL

Vorwort 9

NIKOLAI WOJTKO

Die Entstehung der Philosophie aus der Feuerstelle 19

THOMAS A. VILGIS

Der Geschmack macht's. Warum wir heute noch
so kochen wie vor Millionen Jahren 29

HANNI RÜTZLER und WOLFGANG REITER

Wer heute kocht, hat nicht Hunger, sondern Geschmack 51

HARALD LEMKE

Kochen denken. Essenmachen als Weltrettungsaktion 63

MALTE HÄRTIG

Die Weisheit der Dinge.
Über eine Philosophie der japanischen Küche 87

MAXIMILIAN PROBST

Die Kunst der Relation 99

FELIX SCHNEIDER und NIKOLAI WOJTKO

Das Restaurant *Sosein*. Essbarer Existentialismus 113

TANJA GRANDITS und STEVAN PAUL	
Kulinarische Farbenlehre	129
DANIEL KOFAHL	
Orgasmen sind wie Pommes. Eine soziologische Erkundung der Gastroerotik	141
ARND ERBEL und MARTIN WURZER-BERGER	
Ich backe, also bin ich	153
HENDRIK HAASE	
Unsere Passion muss politischer werden. Ein Plädoyer für eine neue Ess-Demokratie	169
SEBASTIAN BORDTHÄUSER	
Meine Philosophie des Trinkens	181
TOBIAS MÜLLER	
Wie schmeckt eigentlich Menschenfleisch?	193
JÖRN KABISCH	
»Love« oder die Philosophie der Resteküche	205
CLAUDIO DEL PRINCIPE	
Zeit für mehr Geschmack	215
DIETER FROELICH	
Hört auf zu kochen. Kritteleien eines Passatisten in der avantgardistischen Kreativküche	225



STEVAN PAUL

VORWORT

Dass Kochen eventuell mehr sein könnte als einfach ein Handwerk, ahnte ich erstmals während meiner Ausbildung zum Koch im *Romantikhotel Waldhorn* in Ravensburg: »Kochen ist Physik und Glückssache«, pflegte mein Lehrherr Albert Bouley zu sagen, und das war mir, dem eben aus der Schule entlassenen Jungen mit staatlich attestierter Physik- und Mathe-Schwäche, ein Graus. Konnte es sein, dass ich künftig in der Küche allein auf mein Glück angewiesen sein sollte? Es stellte sich (glücklicherweise!) heraus, dass man die Naturwissenschaft erst mal umgehen konnte, Fleiß, Hingabe und eventuell ein Quäntchen Talent waren die Zahlungsmittel der ersten Jahre.

Ab Mitte der Lehrzeit dämmerte mir, dass es beim Kochen vielleicht doch um mehr gehen könnte als »das perfekte Produkt und das Wissen um die richtige Garzeit«, wie es der französische Minimalist und Starkoch Alain Ducasse einmal proklamierte.

Ich begann, Literatur über das Kochen zu lesen, stibitzte zunächst regelmäßig die neuste Ausgabe des Gourmetmagazins *Der Feinschmecker* vom Tresen der Hotelrezeption. Dort war in Porträts über berühmte Kollegen viel von der *Philosophie* der Meisterköche die Rede. Bis heute beginnen viele Interviews mit Köchen mit der Frage nach ihrer Philosophie. Die Antworten damals, Ende der Achtzigerjahre, waren so überwiegend wie flächendeckend einheitlich: frische Produkte und eine modernisierte Nouvelle Cuisine. Heute ist man bei der Beantwortung der alten Frage oft noch ähnlich einfallslos, *regional* und *saisonal* sind die Buzzwords unserer Zeit, die gerne auf die Frage nach der Philosophie eines Küchenchefs folgen. Verwechselt werden, damals wie heute, die Begriffe *Küchenstil* und *Küchenphilosophie*. Ich ahnte, es musste beim Kochen um mehr gehen als um die Idee auf dem Teller, um mehr als um die Entwicklung eines eigenen Stils, nämlich um die Entwicklung einer damit zwingend verbundenen eigenen Haltung und der Idee, durch das Kochen zu kommunizieren, sich auszudrücken, in Austausch zu treten. Ging es nicht auch darum: durch Kochen und Kulinarik die ganze Welt zu entdecken, andere Kulturen zu verstehen und dabei von der eigenen zu erzählen?

Auf die Sprünge half mir später ein ungemein schweres und nicht sehr einladend gestaltetes Buch, das ich mir 1995 zu Beginn meiner Zeit in der Redaktion der Zeitschrift *essen & trinken* kaufte. Ich hatte den Eindruck, außer vom Kochen selbst nichts zu wissen von der Welt, und deshalb wollte ich mir als frischgebackener *Versuchskoch mit Redakteursvertrag* rasch ein bisschen Hintergrund und Tiefe »draufschaffen«, zumal der männliche Part des gemischten Autorenduos zu dieser Zeit

Kolumnist und Kritiker des Magazins war. Ich las also Gert von Paczenskys und Anna Dünnebierts *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*¹. Das war ein bisweilen mühsames, aber lohnendes Erweckungserlebnis. Konnte es sein, dass ich ausgerechnet jenen Beruf erlernt hatte, um den sich die Welt dreht, auf dem die Welt fußt? Meine Lesereise führte mich zu den ersten Feuerstellen der Menschheit, von dort zu Brei und Brot, zu Philosophen, Gastrosophen (*Bauch und Weisheit!*), zu stilbildenden Köchen, zu Jean Anthelme Brillat-Savarin, Marie-Antoine Carême und Auguste Escoffier. Ich lernte, dass Kochen Kultur ist, aber auch Verortung und Heimat sein kann, Religion und Sinn, Ritual und Rausch. Im Laufe der Jahre sind die Disziplinen Philosophie und Küche eins geworden für mich, untrennbar miteinander verwoben, sei es bei der journalistischen Arbeit, sei es als Autor von Kochbüchern, die mehr sein sollen als reine Rezeptsammlungen.

Als der mairisch Verlag, in dem meine literarischen Bücher zu Hause sind, fragte, ob ich eine *Philosophie des Kochens* als Kurator und Herausgeber betreuen wollte, war ich sofort begeistert von der mir angetragenen Aufgabe. Gleichwohl war mir klar, wie breit, vielfältig und tief dieses Thema ist, und ich notierte auf einem Blatt Papier die Namen von klugen Menschen, von denen ich wusste, dass sie zu den unterschiedlichen Aspekten Erhellendes würden beitragen können: eine bunte Mischung aus Philosophen, Gastrosophen und Soziologen, aus forschenden Wissenschaftlern, aus praktizierenden Köchen und einem Sommelier, aus Künstlern, Journalisten und Trendforschern. Menschen, denen ich einen Antrag machte. Und alle haben sofort zugesagt. Ihnen allen gilt an dieser Stelle mein

größter Dank, sie sind es, die dieses Buch zu einer wahrlich vielschichtigen Philosophie des Kochens machen, mit ihren Geschichten, Konzepten, Ideen und Forschungen, mit ihrer Kunst, ihrem Handwerk.

Weil das Heute nur versteht, wer auch die Vergangenheit kennt, eröffnet der Gastrosoph und Journalist **Nikolai Wojtko** den Band mit einer spannenden Geschichte zur Menschwerdung durch das Feuer und die Kulturtechnik des Kochens. Denn erst durch die regelmäßige Verwendung des Feuers entwickelte sich menschliche Kultur.

Professor Dr. Thomas A. Vilgis forscht u. a. zur statistischen Physik weicher Materie, was mich kurz an meinen Lehrherrn und das eingangs erwähnte Wechselspiel von Glück und Physik denken ließ. Thomas Vilgis ist dankenswerterweise auch leidenschaftlicher Kulinariker und als (Koch-)Buchautor und Herausgeber der Zeitschrift *Journal Culinnaire – Kultur und Wissenschaft des Essens* Mittler und Wanderer zwischen zwei untrennbaren Disziplinen. Er schreibt in diesem Band über die Evolution des Geschmacks, über Fermentation und den Geschmack *umami*, über die Entkultarisierung des Essens und Unsinnigkeiten wie vegane Paleosmoothies.

Trends sind auch das Thema von **Hanni Rützler** und **Wolfgang Reiter**, die in Wien das *futurefoodstudio* betreiben, einen Thinktank zur Erforschung, Entwicklung und Bewertung von innovativen Konzepten und Strategien für die Lebensmittelwirtschaft. In ihrem Beitrag beleuchten sie, wie jene Generation mit dem Kochen umgeht, die keinen Hunger mehr hat, sondern Appetit und einen guten Geschmack, wie das Versorgungskochen von einst sich wandelte und Kochen

zur kulinarischen Selbstdarstellungsbühne, zum Mittel zur Selbstoptimierung, zum öffentlich zur Schau getragenen Lebensentwurf, zur Ersatzreligion wurde.

Um die *Essthetik des Widerstandes* geht es dagegen dem Philosophen **Harald Lemke**, der über das Kochen selbst nachgedacht hat, über das *Essenmachen als Weltrettungsaktion*, über Kochen als Handwerk, als demokratisierte Alltagspraxis, als Kunstform. Lemke liefert mit seinem Beitrag ein Herzstück dieses Bandes, denn: »Wer über die kulinarische Praxis nachdenkt und Weisheit und die Wahrheit der Kunst auch in Küchen sucht, der philosophiert zugleich über das Selbstverständnis der Philosophie, einschließlich einer Philosophie der Kunst und des allgemeinen Kunstverständnisses. Denn was soll man von einem philosophischen Denken halten, dessen Relevanz sich nicht darin beweist, uns aufschlussreiche und intelligente Erkenntnisse über die alltäglichsten Dinge und Werke des menschlichen Lebens zu bieten?«

Der gelernte Koch und studierte Philosoph **Malte Härtig** nimmt uns mit nach Japan, jenes Land, in dem die Philosophie des Kochens, das Nachdenken über Kochen, auch den kulinarischen Alltag durchdringt. Es geht um die Wertschätzung der Produkte und um die gute Idee, dass Kochen auf dem Feld beginnt. Malte Härtig stellt uns Gedanken und Konzepte vor, die dort jahrhundertealte, gelebte Tradition bedeuten und bei uns gerade erst aktuell werden: das Interesse an Herkunft und Qualität von Produkten und die damit verbundene Wertschätzung dieser Produkte, Nachhaltigkeit und Achtsamkeit sowie die Ökonomie des Minimalismus.

In die Küchen der Welt geht es ebenfalls mit dem Essayisten und ZEIT-Journalisten **Maximilian Probst**, der uns die

Küche und das Kochen als Ort und Praxis der Vermittlung nahebringen will. Es geht um die Entfremdung des Menschen von der Natur und darum, wie wir vom Kochen lernen können, dass es eigentlich keine Grenzen gibt, keine Grenzen geben sollte. Genauso, wie sich in einer einfachen Tomatensoße auf unserem Herd mindestens die halbe Welt befindet. *Rühren* lautet das Programm!

So zukünftig wie zeitgeistig denkt man im positivsten Sinne im jungen Restaurant *Sosein* in Heroldsberg bei Nürnberg. Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant gehört zu den spannendsten Adressen in Deutschland. Hier denkt das junge Team um Küchenchef **Felix Schneider** weiter und tiefgehend über das Kochen nach als andere. Dabei entwickelte die Küchenmannschaft eine ganz eigene Philosophie einer regionalen Küche: Sie erproben neue Kochtechniken, verändern die klassischen Küchenabläufe und erneuern die Traditionen des Gastgebens. Angesehen und aufgeschrieben hat sich das **Nikolai Wojtko**, in Zusammenarbeit mit Felix Schneider.

Tanja Grandits gehört zu den besten Köchinnen der Welt, Gäste und Kritiker sind gleichermaßen begeistert von ihrer farbenfrohen Aromenküche, ihrer Philosophie der monochromen Gerichte in einem Menü. Gemeinsam mit Tanja Grandits habe ich mich auf die Spuren der kulinarischen Farbenlehre begeben – und die führt direkt zum Oxford-University-Professor und Neurogastronomie-Pionier Charles Spence und der Frage, wie äußere Reize und Einflüsse unser Erleben von Geschmack und Genuss steuern können.

Der Soziologe **Daniel Kofahl** ergründet für uns, durchaus vergnüglich, das Feld der Gastroerotik: eine Geschichte

zwischen Liebe und Libido, *Food Porn*, Trieb und Hunger, der Erotik des Kulinarischen und den Zusammenhängen zwischen Orgasmen und Pommes frites.

Eine Liebeserklärung an das Brot kommt von einem der besten Bäcker der Republik: **Arnd Erbel** erzählt von der Philosophie des Backens, vom Brot in der Küche und vom Wert handwerklich gebackenen Brotes in unserer Zeit. Ein Beitrag zwischen Philosophie, Politik, Begeisterung und Zuversicht, auf- und mitgeschrieben vom Publizisten, Theologen und Künstler **Martin Wurzer-Berger**.

Der kulinarische Politaktivist **Hendrik Haase** erklärt uns, warum der politisch denkende Esser keineswegs genussfeindlich eingestellt ist und warum der Kampf für eine gerechtere und genussvollere Tafel eine neue politische Ernsthaftigkeit des Themas erfordert. Haase macht eine Rechnung auf für eine Welt, in der im Jahre 2050 über zehn Milliarden Menschen satt und glücklich sein wollen, nicht ohne zu erwähnen, dass es bis dahin nur noch genau 32 Ernten sind, in der wir, die Politik, die Landwirtschaft und die Lebensmittelwirtschaft entscheiden können, was in welcher Form angebaut wird. Haase hat Fragen. Und Antworten.

Nur den reinsten Wein schenkt uns anschließend der studierte Germanist, Journalist und Sommelier **Sebastian Bordthäuser** ein, der es meisterlich versteht, Weinwissen und -liebe unprätentiös und leidenschaftlich zu vermitteln. Seine ganz eigene Philosophie des Trinkens führt mit klugem Humor vom *Recht auf Rausch* zur Frage, was denn nun einen guten Wein und dessen Wert ausmacht. Holen Sie sich unbedingt vor dem Lesen des Beitrages ein Glas von Ihrem Lieblingswein, sonst müssen Sie zwischendurch aufstehen.

Der Journalist **Tobias Müller** bringt ein Tabu aufs Papier, denn er geht der Frage nach, wie Menschenfleisch schmeckt, und sprach dazu mit Kulturwissenschaftlern und Ethnologen über dieses heikle Thema. Führt uns doch der Kanibalismus unmittelbar zur Frage nach dem Wert moralischer Maßstäbe, in der eigenen und in anderen Kulturen, und zeigt beispielhaft auf, wie ethische und sittliche Haltungen entstehen.

Vom Wert und der Philosophie der Resteküche erzählt der Journalist **Jörn Kabisch**, kulinarischer Korrespondent der *taz* und Kochkolumnist der Wochenzeitung *der Freitag*. Er hat sich mit dem philippinischen Koch und Tänzer Pepe Dayaw getroffen, der ein Küchenmeister der Improvisation ist und das Kochen mit Resten für sich entdeckt hat.

Dass es sich ohne Zeitdruck besser rührt und sowieso nur kochen sollte, wer sich auch Zeit dafür nimmt, erklärt uns Kochbuchautor **Claudio Del Principe** in einem leidenschaftlichen Plädoyer für die (Wieder-) Entdeckung der Langsamkeit in der Küche. Geschmack braucht Zeit, Zeit zum Reifen und Ruhen, zum Fermentieren, zum Gehen, Gären und Garen. Principe lebt selbst das Prinzip des *slow cooking* und erläutert beispielhaft, wie das auch in hektischen Zeiten gelingen kann.

Der Band schließt sinnigerweise mit dem Aufruf des Künstlers **Dieter Froelich**, der sich immer schon für eine kulinarische Abrüstung stark machte und sich treu bleibt mit der Forderung: »Hört auf zu kochen« – einer so erhellenden wie vergnüglichen *Krittelei eines Passatisten an der avantgardistischen Kreativküche*. Darin legt er nahe, dass das kulinarische Rad nur einmal wirklich neu erfunden wurde – und seitdem gerne auch mal durchdreht.

Dass aber dieses Rad sehr viele Speichen hat und noch mehr hochinteressante Zwischenräume, davon erzählen dieses Buch und seine Beiträgerinnen und Beiträger aus den unterschiedlichsten Betrachtungswinkeln. Ich wünsche viel Vergnügen bei dieser philosophisch-kulinarischen Reise zwischen Bauch und Weisheit.

STEVAN PAUL

Stevan Paul (*1969) lebt in Hamburg. Der gelernte Koch ist heute als Autor für verschiedene Verlage, Zeitungen, Zeitschriften und Radiosender tätig. Seine Geschichten vom Kochen wie auch seine Kochbücher sind Bestseller, zuletzt *Meine japanische Küche* (2017), *Der große Glander* (2016), *Auf die Hand* (2014) und *Deutschland vegetarisch* (2013). Er betreibt eines der meistgelesenen Food-Blogs im deutschsprachigen Raum. www.nutriculinary.com | www.stevanpaul.de

ENDNOTEN

- 1 *Gert von Paczensky, Anna Dünnebier: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, Orbis Verlag für Publizistik, München 1999.*