Hintergrund

Diese Schwere auf den Tellern

Hat der Teufel den Dosenpfirsich erfunden? Lässt sich die Welt wirklich mit Berberitzengemüse heilen? Ein Einspruch gegen die Ur- und Heimattümelei in der Küche. *Ein Essay von Daniel Di Falco*

Man möchte ja meinen, authentisch sei das Gegenteil von kitschig. In diesem Fall ist es das Gleiche. Die Kartoffeln liegen da, als hätte sie Mutter Erde persönlich auf das grobe, dunkle Tuch geboren: ungestalt und ungewaschen, an den Wurzeln hängt der halbe Acker. Derweil kommt die Geissenleber herb angekokelt aus einer zerbeulten Pfanne, neben dem Teller bröckelt der Käse herum, am Löffel klebt das Mispelmus, und mit der gleichen Seelentiefe wie ihre Gerichte blicken die Köche hinaus ins Weite; unter einem verhangenen Himmel, der die Farben wie die Mienen dämpft.

Bilder: Essen mit Bodenhaftung
www.**essen.**tagesanzeiger.ch

Als hätte sie Mutter Erde persönlich auf das grobe Tuch geboren: Kartoffeln aus der Heimat. Foto: Sylvan Müller (aus: Das kulinarische Erbe der Alpen – Das Kochbuch. AT Verlag)

Dem visuellen Pathos entkommt man ebenso schwer wie der Botschaft dieser Bilder: alles so real hier! Echtes Essen, echte Menschen. «Das kulinarische Erbe der Alpen – Das Kochbuch» heisst der Band (TA vom 9. 11. 13), und derart kunstfertig wird das Ungekünstelte selten produziert. Dabei führt der Aufwand, den der Foodstylist und der Fotograf hier getrieben haben, schon mitten ins Problem: So einfach ist das Einfache nicht.

Birnenhonig mit Käferbohnen

«Wie kreiert man mit Berberitzen und Birnenhonig einen würzigen Braten aus der Keule eines Toggenburger Zickleins? Wie schmeckt ein steirischer Braterdäpflsalat mit Käferbohnen? Was für Wildblüten eignen sich als Würze für rohe Felchen?» Man könnte sich wundern über die Fragen, mit denen der AT-Verlag für die Fortsetzung eines Bestsellers wirbt. Band 1 war das «Kulinarische Erbe der Alpen»; darin sah man währschafte Männer beim Rupfen eines Huhns. Band 2 liefert nun die Kochrezepte.

Es geht hier um die «Terroirküche des Alpenraums», um Essen mit Bodenhaftung also, und das boomt gerade gewaltig, zumal unter der Fahne des «kulinarischen Erbes». So heisst auch ein gesamtschweizerisches Inventarisierungsvorhaben, das die Selzacher Umgangspastete oder den Freiburger Salzkuchen vor dem Vergessen retten will.

Tradition also, Heimat, Identität. In den Buchläden gibt es auch «Das Zürcher Kochbuch», «Ticino ti cucino» oder «Buttenmost und Ochsenschwanz». Und wenn «Schweizer Bäuerinnen kochen», und zwar mit «saisonalen Produkten vom eigenen Hof», dann aus demselben Grund wie die anderen Helden am Herd: «Viele Menschen sehnen sich nach dem einfachen Leben, nach ursprünglichen und unverfälschten Genüssen.»

Kein Wunder, landen auch die 49 Parlamentarier, die in «Das Bundeshaus kocht» (Reinhardt-Verlag) ihr Lieblingsgericht verraten, fast alle auf der heimischen Scholle. Das Rezept von Petra Gössi (FDP, Schwyz): Muotathaler Rindskopfbäckchenwürfel mit Rigitrüffel und Schnittlauchstampfkartoffeln. Dazu serviert die Politik über alle Parteigrenzen hinweg das Bekenntnis zur Saisonbiomarktfrischfairness, zum Metzger von nebenan und zur Bäuerin um die Ecke.

«Hollywood-Eier»

Das ganze Fernweh jedenfalls, das in der Nachkriegszeit die Schweiz erfasste, mit Toast Hawaii, Riz Casimir, Seezunge Jamaica und Pouletsalat Florida – verflogen. «Rezepte wandern heute um die Welt», erklärte Elisabeth Fülscher vor einem halben Jahrhundert in ihrem gutbürgerlichen Kochbuchklassiker: «Wir bereichern unsere Speisezettel mit den Geheimnissen aus fremdländischen Kochtöpfen.» Nicht umsonst war eines der ersten Restaurants, das um 1960 Ananas auftischte, jenes am Flughafen Kloten. Wobei die Ananas natürlich aus der Dose kam, die damals eine Zierde jeder Küche war: praktisch und modern.

Die 1966er-Auflage von Fülschers Buch ist als Reprint neu herausgekommen (TA vom 28. 9. 13) – eine Flaschenpost aus einer verlorenen, einer verkehrten Welt. Und eine Freude angesichts der bibelschweren Ur- und Heimattümelei, die derzeit auf den Tellern lastet. Bei Fräulein Fülscher geht es auch um Cholesterin oder die Vorzüge von «biologisch-dynamisch gezogenem Gemüse» (gab es damals schon). Trotzdem kocht sie «Hollywood-Eier» und «Dschumbo-Steaks» (Fleischkäsescheiben, mit Emmentaler überbacken, darauf ein Spiegelei); sie verwendet Fertigsachen von Maggi oder Knorr («fast unentbehrlich») und tiefgekühlte Beeren («vollwertiger Ersatz»). In jenen Jahren flambieren die Köche selbst an noblen Adressen frohen Mutes Büchsenpfirsich

Mittlerweile gilt das Krumme mehr als das Glatte.

und brauchen für einen Fruchtsalat nicht viel mehr als einen Dosenöffner.

Heute würde man so etwas Unterschichtenküche nennen, und schon das macht klar, dass die ganze Übung in Sachen «Tradition» und «Erbe» nicht nur eine Gaumenfrage ist: Der Kopf isst mit, und hinter dem Trend steckt ein erheblicher politischer Ernst. Mittlerweile gilt das Hiesige mehr als das Exotische, das Ursprüngliche mehr als der Fortschritt, das Krumme mehr als das Glatte, und zwar nicht nur auf dem Teller. Da puzzelt sich im Nu das Bild einer Gegenwart zusammen, die essend lauter Werte beschwört, die sie offenbar vermisst: Sie betet um Erlösung von den anonymen Zusammenhängen, ja Zumutungen der globalisierten Konsumgesellschaft.

Da kann man sich auch das Ausrufezeichen gut vorstellen, mit dem die TV-Köchin Sarah Wiener neulich der Zeitschrift «Tele» zu verstehen gab, was sie von Dingen aus der Tube hält: «Bevor ich mich mit Emulgatoren und Eipulver traktiere, mach ich meine Mayonnaise selber.» Und die Zeitnot im ganz normalen Alltag? «Dann läuft in unserer Gesellschaft etwas falsch. Wir können doch nicht den Menschen an die Maschinen anpassen. Ich würde mir nichts in den Schlund hinunterstopfen, von dem ich nicht weiss, was es ist.»

Die Gegenwart als Geisterbahn

Wieners Mayonnaise ist womöglich besser als ihre Zivilisationskritik. Das Unbehagen aber, das sie so grell ausspielt, ist gang und gäbe. Schon auf der ersten Seite des Kochbuchs zum «Kulinarischen Erbe der Alpen» kommt es zur Sprache, wenn Autor Dominik Flammer das ganze Panorama einer Krise malt, in der heute «jeder auch nur einigermassen auf Genuss und Geschmack bedachte Konsument» stecke: «künstliche Aromastoffe, pestizidverseuchter Honig, gentechnisch veränderte Lebensmittel, auf einheitliche Grösse und Haltbarkeit gezüchtete Früchte oder als Alpenprodukt vermarktete Industriemilch».

In dieser Geisterbahn fehlen zwar die Skandale um verseuchte Biosprossen und Käfighühnereier mit Freilandhaltungsstempeln. Aber das «wachsende Misstrauen» angesichts der «Abhängigkeit von einer immer stärker durchökonomisierten Lebensmittelindustrie» macht doch das Übel kenntlich, von dem uns die «Rückbesinnung» auf das Eigene heilen will. Und es zeigt, welche Sehnsucht solche Bücher zu bedienen wissen – ohne dass der Leser zum Löffel greifen müsste: Schon die Geschichten wirken.

Es geht um die «bunte Geschmacksvielfalt» uralter Kartoffelsorten, die so nestwarme Namen tragen wie Parli oder Röseler; um den Wiesenknöterich, der sich trotz des Ansturms des Tiefkühlspinats in seinem Alpenreduit halten konnte; um den Felchen und seinen Rogen, «der nur saisonal und in kleinen Mengen erhältlich ist». Und dann schwärmt Sylvan Müller, der Fotograf, noch von einem Sanddornsirup, den er von einem Bündner Ehepaar zu beziehen pflegt, das an verlassenen Hängen mit Eseln zu den wilden Sträuchern steige. Adam und Eva also im Sanddornbeerenparadies? Auch dieses Idyll handelt von der Rückeroberung der Kontrolle über unser Essen.

Zwar wehrt sich Flammer – historisch rundum informiert – wiederholt gegen einen kitschigen Blick aufs Alte. Er weiss, was in den Alpen früher auch zur kulinarischen Realität gehörte: «pampiger Haferbrei, holzige Äpfelchen, säuerliche Milch». Trotzdem entkommt er der Verklärung nicht. Das hat weniger mit der Vergangenheit zu tun als mit seiner Idee der Gegenwart: Ernährungshalber, so Flammer, sei sie eine «Zeit der Not». Und so schlimm wie eine jener Krisen, die in

Die Schwärmerei für das Lokale muss man sich leisten können.

der Vormoderne ganze Landstriche aushungerten im Gefolge von Missernten, Kriegen und Seuchen.

Aasfresser und Spitzenköche

Echt? So schlecht kann man schon lange nicht mehr essen, um sich vorzustellen, was Ueli Bräker im Winter 1770/71 sah. «Die Not stieg so hoch», schrieb er im «Armen Mann im Tockenburg», «dass viele blutarme Leute kaum den Frühling erwarten mochten, wo sie Wurzeln und Kräuter finden konnten. Auch ich hätte meine Kinder noch lieber mit Laub genährt, als es einem Landsmanne nachgemacht, der von einem verreckten Pferd einen Sack voll Fleisch abhackte, woran sich schon mehrere Tage Hunde und Vögel satt gefressen hatten.»

Und nun also ein Kochbuch mit den Rezepten von zehn Spitzengastronomen, das die «Terroirküche» zur «ewigen Konstante» stilisiert – weil man auch früher in jeder Not stets vertrauensvoll auf die lokale «Esskultur» zurückgekommen sei? Eine recht frivole Art von Wohlstandsverblödung. Wobei man die Vergangenheit tatsächlich nicht romantisieren muss, um hier zu landen: Die Dämonisierung der Gegenwart genügt.

So zeigt sich hinter dem ganzen Rummel um das Ursprüngliche jenes verbreitete Zerrbild der Industrie, die für alle Übel gut ist. Aber kaum für ihren Segen. Es war die Industrialisierung, die im 19. Jahrhundert dem Zeitalter von Mangel und Hungersnöten ein Ende machte: indem immer mehr Essen aus Fabriken und Gewerbebetrieben kam, indem die Erträge der Landwirtschaft ebenso gesteigert wurden wie die Möglichkeiten des Transports und der Konservierung. Indem also genau jene Schranken der Natur überwunden wurden, die man heute als verlorenes Paradies verkauft.

Die Schwärmerei für den lokalen Radius muss man sich, menschheitsgeschichtlich gesehen, erst einmal leisten können. Aber vielleicht ist es mit der Bodenhaftung ohnehin nicht so weit her. Hinten im Buch von Flammer/Müller gibt es eine Liste der Produzenten; das beste Geflügel etwa findet sich bei Anton Koschak in der Steiermark (www.koschak.at). So leicht entkommt man der Ökonomisierung der Lebensmittel also doch nicht. Es gibt nichts, was nicht verfügbar wäre, und damit bekommen die Freunde des Terroirs dasselbe Problem wie die Konsumenten der Fabrik-Lasagne: ob wirklich drin ist, was auf der Verpackung steht. Auch Bodenhaftung wird nie mehr als ein Versprechen sein.

Bleiben zwei Möglichkeiten. Erstens: fürs Poulet in die Steiermark. Zweitens der Rat von Professor Somogyi. Zu Fülschers Kochbuch hat der Mediziner eine «kleine Ernährungslehre» beigesteuert. Deren Bilanz kann man sich merken: «Mit etwas Menschenverstand und hausfraulichem Geschick kann jeder eine gesunde und vollwertige Nahrung mit den üblichen Lebensmitteln zubereiten.»

Dominik Flammer/Sylvan Müller: Das kulinarische Erbe der Alpen – Das Kochbuch. AT-Verlag, Aarau 2013. 268 Seiten, etwa 78 Franken.

Elisabeth Fülscher: Kochbuch. Kommentierte Neuauflage. Verlag Hier + Jetzt, Baden 2013. 828 Seiten, etwa 79 Franken.