



**Genuß ohne Reue, ein gastronomischer Small Talk
In 14 Gängen, komponiert von Winfried D. E. Völcker
Wiesbaden, 23. März 2006**

01. AMUSETTES. Wußten Sie, daß ein GAST einst jener Fremdling war, der als Feind den Göttern geopfert wurde? Später, viel später wurde er zum Mit-Esser, doch dafür mußten unsere Vorfahren erst einmal das Kochen erlernen.

Genetisch unterscheiden sich Menschen kaum vom Schimpansen, dennoch sind sie sehr verschieden.

Es kommt wohl weniger auf die Zahl der abweichenden Gene, sondern darauf an, wie die Gene arbeiten.. Wissenschaftler der Uni Chicago untersuchten Gene aus Leberproben und ermittelten, daß neben den Rezepten für die Bausteine der Zellen auch Anleitungen für ihren Einsatz schlummern.

So war also die Beherrschung des Feuers möglich und der dadurch entstandene Kochprozeß hat den erweiterten Zugang zu den Nährstoffen erst möglich gemacht.

KOCHEN also, man höre und staune, feuerte die Evolution zum Menschen unserer Art an! –

Machen wir hier einen Sprung vom Amusette zum Amuse Geulle, vom ersten Feuer ins 21. Jhdt.



02. AMUSE GUELLES. Ist Genuß in Deutschland ein Stiefkind, gezeugt im traurigen Umfeld der Übellaune und der Lebensfeindlichkeit?? Mißraten in preußischer Erziehung zu stetem Pflichtgefühl und freudlosem Dasein?? Wurde Genuß in hektischer Betriebsamkeit und abgeschottetem Karrierestreben vergessen??

Genuß ohne Reue. Aus jedem der drei Wörter schaut das immanent schlechte Gewissen! Oder??

Wer genießt, muß bereuen oder jedenfalls gleichzeitig büßen, sich also in die Pflicht nehmen.

Ist wer genießt nicht verdächtig, den lieben Gott einen guten Mann sein zu lassen??

Verdächtig, am Ende gar so viel Geld zu haben, sich eben dies auch noch leisten zu können??

Genießen hat viel mit Gönnen zu tun. Wer sich Genuß hingeben kann, ist zu Neid nicht fähig.

Er gönnt anderen das gleiche Gute, das entspannende Gefühl, das sich beim Genießen einstellt.

Brillat-Savarin, Zeitgenosse von und ein „Goethe de Goût“ der Franzosen, berühmtester Gastrosoph und geistiger Vater aller Tafelfreudianer, fand eine geschmackreiche Erklärung für den Genuß:

„Indem der Schöpfer uns Menschen die Verpflichtung auferlegte zu essen, um zu leben, lädt er uns durch den Appetit ein und belohnt uns durch den Genuß“.



Unser Endgültigkeitsformulierer, Sohn der Metropolregion Frankfurt.Rhein.Main. ,
formulierte es so:

„Genießen heißt, sich andern in Fröhlichkeit angehören.“

Ja, der Gast ist heute schon besser dran als damals: Gäste einzuladen bedeutet
jetzt, für ihr Glück sorgen wollen, solange sie unter unserem Dach weilen.

03. AMUSE BOUCHES. Diese alte Volksweisheit stammt auch von Brillat-

Savarin: „Der Mensch ißt (speist), wie er ist. Oder doch eher:

„ Der Mensch ist was er ißt (speist)??

Jeder von uns hat seine kulinarischen Vorlieben, denn in der Tat, der Speiseplan
wird von unserer Persönlichkeit geprägt.

Wie stellen Sie sich den Weintrinker vor?? Als Genießer mit ausgeprägter
Sinnlichkeit??

Wie denken Sie über Rohköstler?? Sind sie verbiesterte Mümmelathleten??

Unterstellen Sie weiblichen Schokoladenanhängern auch frustrierte Sexualität??

Umfragen in den USA ergaben, daß dort für jede zweite Frau ein leckeres Stück
Schokolade wichtiger sei als Sex....

Professorin Gisela Gniech von der Uni Bremen will gar wissen, das der Typ
„Sensationssucher“ zu geschmacklich eindeutigen, also stark gewürzten,
scharfen, salzigen und deftigen Speisen neigt.

Auf gesundes Obst und Gemüse setzen hingegen vor allem Menschen, die
Kompromißbereit und offen für neue Erfahrungen sind.



Wer beim Essen etwas über die Persönlichkeit seines Gegenübers erfahren will, sollte nicht nur auf das gucken, was er isst, sondern auch darauf, wie er es tut.

Wenn die einzelnen Bestandteile auf dem Teller akribisch voneinander getrennt werden, läßt dies auf einen pedantischen, nicht gerade sinnenfreudigen Charakter schließen.

Heiße Liebesnächte sind hier nicht zu erwarten.

Allerdings ist es auch kein Zeichen von Wollust, wenn sich jemand auf seinem Teller alles durcheinandermischt, nach dem Motte: „kommt ja eh alles in einen Magen.“

Ein derartig kulinarischer Brutalo-Mix läßt eher auf Unersättlichkeit und mangelndes Differenzierungsvermögen schließen – mit solchen Leuten ist weder kulinarisch noch rhetorisch gut Kirschen essen.

Dies wäre ein guter Übergang zu den Früchten, doch wir sind erst bei den Hors d`oeuvre....

04. HORS D`OEUVRES. Wir nähern uns dem 4. Fastensonntag...

Gilt Schlemmen in der Fastenzeit eigentlich als unschicklich?? Oder steckt im vorsätzlichen Fastenbrechen eine Brise Lebensklugheit, die Einsicht nämlich, wie sehr der radikale Verzicht eine andere, nicht mindere Form des Lasters heraufbeschwört: die Eitelkeit.

Seht, wie asketisch ich bin, wie ich mich im Griff habe, ihr Dicken und Schwachen, posaunt der Asket auf Zeit.



Liegt nicht die Kunst der Mäßigung gerade darin, den Versuchungen nicht aus dem Wege zu gehen, sondern sich ihnen mutig zu stellen?? Ist es nicht sogar schwerer sich während des Essens zu zügeln, als pures Nichtessen??

Mäßigung setzt Genuß voraus! Enthaltbarkeit nicht!!

Nun wissen wir heute, daß die Fastenzeiten in den Klöstern durch gerissene Manipulationen findiger Klosterköche zielstrebig in ihr Gegenteil verkehrt wurden. Statt des an Fastentagen verpönten Fleisches gönnte man sich große Mengen an Geflügel, Fisch und täglich sechs Eier.

Eine süddeutsche Chronik berichtet von einem Mönch, der an übermäßigem Genuß von Ostereiern gestorben sei. Ein echter Gourmand, ein Gefräßiger, ein Leckerhafter – ja eigentlich schon ein Vertreter der Gloutonnerie, der herzlosen Völlerei.

Vielleicht steht hinter dieser kleinen Geschichte die heilsame Erkenntnis, daß der Weg das Ziel ist, das Ziel den Weg aber nicht beherrschen darf. Fasten ist Mittel, nicht Zweck. Soll genußfähiger, aber auch dankbarer machen für die Genüsse dieser schönen Welt.

Halten wir`s also mit Giovanni Boccaccio, der sagte:“ Es ist besser Genossenes zu bereuen, als zu bereuen, daß man nichts genossen hat.“



05. ENTRÉE. Wie war das noch im roten Faden? Das Entrée ist das Eingangsgericht, die Eingangsgeschichte sozusagen, die Aufmerksamkeit erregt, bis es zum Höhepunkt kommt...

Ein konstruktives Gericht baut auf bekannten Geschmackselementen auf und wird danach auf alle Sinne hin erweitert – also auf Sehen, Riechen, Schmecken, Tasten und Hören.

Neurologen natürlich, aber besonders die Frauen wissen, wie man Stimuli schafft – nämlich über das Auge...

In der Tat sind sie zunächst das wichtigste Eßorgan. Sie nehmen Kontakt auf, versetzen das Hirn in Freude, Erregung – oder Alarm. Nahrung ist ein Stimulus des Gehirns.

Gutes Essen regt dieselben Hirnregionen an wie Sex, Drogen oder Musik.

Schon eine Erkältung beweist, wie wichtig das sichere Funktionieren der „regio olfactoria“ ist. Auf dieser Nasenregion liegen die 10 Millionen geruchsempfindlichen Sinneszellen, mit deren Hilfe wir unsere Welt erreichen. Normalgenießer können etwa 2000 Gerüche unterscheiden, Gourmets differenzieren dagegen bis zu 4000. Schon ein Billionstel Gramm Methylmerkaptan pro Liter Luft genügen, um dem Gehirn zu melden, daß wir etwas riechen. Bei 20 Billionstel g/l können wir diesen Stoff eindeutig als Knoblauchgeruch identifizieren.

Schon nach einer Minute haben wir uns an ihn gewöhnt.

Köche könnten so viel mehr für sich gewinnen, wenn sie mit den Sinnen ihrer Gäste spielen.



Der Geruchssinn läßt uns das Wasser im Munde zusammenlaufen und regt die Magensaftproduktion an, wenn es denn verlockend duftet.

Lebenswichtig die Warnfunktion, die bewirkt, daß wir von Gammelfleisch die Finger lassen.

Noch kurz zur Zunge. Mit ihr schmecken wir süß, salzig, bitter und sauer.

Vorsicht!!, wer sich auf seinen „Geschmack“ zu viel einbildet:

schon nach dem 20. Lj. läßt die Fähigkeit zu schmecken nach. Die Zahl der Geschmacksknospen reduziert sich von 10 000 pro qcm auf ca. 2 000 bei einem 80-jährigen.

Wohl dem der eine große Zunge hat....

Das Ohr hört nicht nur mit wenn Lammfilets verlockend in der Pfanne brutzeln, sondern übermittelt beim Kauen die Textur einer Speise: knackig, knusprig, weich.

All das erkennt das Ohr in der Mundhöhle.

Übrigens, Feinschmecker besitzen mehr neuronale Verbindungen als Normal-Esser.

Ach ja, wie war das noch mit dem Wein, der Sinnlichkeit und dem besonderen Geschmack??

Der französische Önologe Frédéric Brochet lud 54 Geschmacksexperten zu einer Rotweinprobe ein, wobei er ihnen heimlich einen weißen Tropfen kredenzte den er zuvor rot eingefärbt hatte.

Kein Experte entlarvte das Täuschungsmanöver!



In einem anderen Versuch kosteten sie von einem Durchschnittstropfen, der in einer Reihe mit teuer-edlen Weinen ausgeschenkt wurde. Die Tester überschlugen sich in ihren Lobeshymnen, obwohl der Wein echter Durchschnitt war.....

„Man schmeckt eben“, so Brochet, was man erwartet zu schmecken. Ist das etwa ein Grund für dekadenlange Spitzenplätze der Sterne-Restaurants, während exzellente unbekannte Köche in der Versenkung bleiben???

Vor den Hauptgang hat Lukull das Relevée gesetzt – eine kleine pikante Erhöhung, ein allerletzter Kitzler des Gaumens vor dem dann endgültig folgendem Rôti.

06. RELEVÉE. Es gibt Hoffnung auf breiter Front. Das Leben der Deutschen spielt sich wieder in der Küche ab. Gäste werden wieder zum Essen empfangen und immer häufiger zum gemeinsamen Kochen.

Das Zubereiten der Speisen wird schon vor dem Mahl ein unterhaltsames, sich annäherndes Erlebnis.

Und, da die Liebe zweifellos durch den Magen geht, besteht Hoffnung, das daß Kochen uns erneut voranbringt und unsere Frauen zwischen 25 und 45 wieder mehr stramme Jungen und Mädchen in unsere wunderschöne Welt setzen werden.



Meine Frau Maria und ich gehören nicht zu den ewig diskutierenden. Wir sind vom Schlag der Handelnden und so erwarten wir naturgemäß Ende Juni Nachwuchs. Es wird ein Mädchen, Anna-Lena soll sie heißen. Sie wurde gezeugt nach einem köstlichen Mahl.

Zurück an den Ofen. Weiter mit der Hoffnung.

Sanchez Romeras Welt, das waren zehn Jahre lang von Montag bis Mittwoch Hirnverletzungen von Unfallopfern, Parkinson oder multiple Sklerose.

Von Donnerstag bis Sonntag, Kaviar, Taubenbrüstchen und Steinbuttfilets.

Hier das Hospital von Grenollers, dort das Restaurant L`Esquard, nördlich von Barcelona.

Hier der Neurologie-Chefarzt mit mehr als zwei Jahrzehnten Berufserfahrung, dort der Küchen-Autodidakt, der vor zehn Jahren, auf Anregung seiner Kollegen sein Lokal gegründet hatte und es zunächst parallel zu seinem ursprünglichem Beruf betrieb.

Heute sagt er: „Ich habe mich entschieden. ICH BIN KOCH !



07. Voilà, LE RÔTI, der Hauptgang.

Wie im richtigen Leben ist der Hauptgang ein Stück für sich.

Ich werde Ihnen, wenn Sie es wünschen, in einem zweiten Vortrag darüber etwas erzählen.

Heute nur so viel: Es geht um Gastroenterologen, um Gastropathie und Gastrodymie. Um Gastritis und Gastropasmen. Um die Gastromanie, die Liebe zu Speis´ und Trank und natürlich die Gastronomie und die Hotellerie.

Zu den beiden letzteren noch ein Satz: größter und erfolgreichster Gastronom war Auguste Escoffier.

Vizekanzler Müntefering hätte seine Freude an ihm gehabt, hält er doch mit 63 Dienstjahren, zwischen 12 und 75, bis heute den Küchenrekord.

Mit César Ritz, König der Hoteliers, wurde Escoffier, im engen Schulterschuß, der König der Köche.

Unser Kaiser Wilhelm II. beförderte ihn als Gastkoch auf der „Imperator“ der Hamburg-Amerika-Linie sogar zum „Kaiser der Köche der Welt“.

Es war auch kein geringerer als einer der Vorgänger von Frau Dr. Merkel, Reichskanzler von Bismarck, der sagte: „Ein Volk, das seine Köche nicht ernährt, ist es nicht wert, eine Kulturnation genannt zu werden.“



08. Das ENTREMET ist kulinarisch ein „dazwischengesetztes Gericht“. Heute serviere ich Manieren.

War da nicht was?? Hatte es nicht vor ungefähr einem Jahr einen kollektiven Aufschrei gegeben,

ein so genanntes Volksbegehren, das Manieren verlangte?? Hatte nicht sogar der populäre Gummibärchen-Lutscher sich im ZDF für ein besseres Benehmen der Deutschen von Sylt bis Garmisch, von Aachen bis Görlitz engagiert??

Es blieb beim einmaligen Aufflackern, einem Bikebrennen.

Seitdem rammen wir wieder die Ellenbogen auf den Tisch und damit wir uns nicht den Schlips bekleckern, binden wir erst gar keinen um.

Es gibt seit 1968 im Verhalten der männlichen Deutschen gewisse Veränderungen, die nicht nur mit ödipalen Reaktionen zu erklären sind. Die verbannte Krawatte gehört dazu.

Noch heute erkennt man sie in Restaurants wie auch in der Paulskirche sofort.

Es sind vor allem Verleger, Regisseure und Literaten, deren revolutionäre Attitüde für Entlassungen in der Krawatten-Industrie verantwortlich ist.

Andere vom militanten Rand der linken Frankfurter Sponti-Szene, zu der auch die sog. Putzgruppe zählte, haben heute Sterne-Restaurants. Johnny Klinke z.B. betreibt den subventionierten Tigerpalast mit Kabarett-Theater, heute wird er, mit offenem Hemd, von Oberbürgermeisterin, Verwaltungschefs und Vorstandsvorsitzenden hofiert und Klaus Trebes, aus der gleichen Ecke, betreibt das Feinschmeckerlokal „Gargantua“ im Frankfurter Westend, also genau dort, wo diese Politrockers damals die Staatsgewalt zu vernichten trachteten.



Männer wären nicht Männer, wenn sie nicht auch unter erschwerten Bedingungen einen textilen Protest ausdrücken könnten. Konsequenterweise entledigen sie sich nun ihrer Jacken. Und wieder sieht zunächst alles nach Mamas Liebling aus, der darauf achtet, daß seine Jacke nicht verknittert. Inzwischen tragen wir alle knitterfreie Anzüge oder haben polnische Büglerinnen zu Hause, die sich unserer Brionis annehmen. Aber beim Ausgehen ziehen wir unsere Jackets schon im Restaurant aus. Warum ausgerechnet dort, wo meist noch eine Klimaanlage eher den Wunsch nach einem kleinen Pullunder aufkommen läßt. Es muß ja kein gelber sein.

Es ist jedenfalls das Gegenteil der kurz aufgeflackerten Manierenkampagne. Alle wollen beweisen, daß sie keinen Respekt mehr vor den bürgerlichen Regeln haben.

Niemand will jedoch beweisen, daß er Manieren hat, oder gar Geschmack. Seltsam, oder??

09. DESSERTS. Kommen wir nun zu den sinnlichen, den süßen Verführungen. Es tut mir leid, doch wie beim RÔTI, dieses Thema ist zu vielschichtig und nahezu unendlich, wie wir aus gewissen Kommentaren dieses Kreises ja wissen, weshalb ich vorschlage die Desserts mit dem Hauptgericht zu einem späteren Zeitpunkt abzuhandeln, außerdem hatten wir ja schon jede Menge Vorspeisen....



10. Folgt also der Käse. (wegen der Durchgängigkeit: FROMAGES)

Für unsere französischen Nachbarn und Freunde ist Fromage - hört sich doch wirklich viel appetitlicher an als Käse, nicht wahr - ein verklärungswürdiges Wort. Ein Ritual.

Brillat-Savarin dazu: „Ein Mahl ohne Fromage ist wie eine schöne Frau mit nur einem Auge.“

11. Sind Gastronomie und Hotellerie nicht in der Tat von faszinierender Vielfalt, wie die Früchte aus aller Welt?? LES FRUITS.

In den USA gibt es seit über 50 Jahren das Culinary Institute. Im Piedmont wurde jüngst die erste Genuß-Universität eröffnet. Eine Universität des guten Geschmacks.

Italien zollt mit der Feinschmecker-Universität der hohen Wertschätzung des gastronomischen Erbes in Italien einmal mehr Rechnung, so ähnlich wie die Abgeordneten der französischen Nationalversammlung, die in seltener Einstimmigkeit die umstrittene, gestopfte Gänse- und Entenleber zum „Nationalen und Gastronomischen Kulturerbe“ erklärten, sorgen beide großen Kulturnationen dafür, daß auch in Zukunft die hohe Qualität ihrer Küchen bewahrt wird.

Und bei uns? Na immerhin, die Franzosen liefern uns jährlich über 120 Tonnen Stopfleber und die Italiener Pasta und Vino satt.....



12. CAFÉ. Der Kaffee putzt auf und entspannt zugleich. Nach Erdöl der zweitwichtigste Rohstoff des Welthandels. Das Café, erst bloßer Treffpunkt Verabredeter, dann politischer und künstlerischer Konspirationsort von Bohème oder Sezessionisten, die wiederum Literaten jeglicher Couleur anlockten.

Die Gastrosophie ist eine Sparte der Literatur, die sich der Tafel und der sie umgebenden Kultur verschrieben hat, weshalb der bislang größte Autor der Gastrosophie, Brillat-Savarin, unablässig dem „Siegeszug des Geschmacks“ Bahn brach.

Gastrosophie ist die Lehre von den Freuden der Tafel, doch das wie gesagt, gehört in den Hauptteil, den Sie vielleicht noch folgen lassen wollen.

Da wir aber gerade bei den Literaten sind, seien noch zwei weitere Vorkämpfer der Gastrosophie genannt: Grinot de la Reynière, er schrieb 1803 in Paris den „Almanach des Gourmands“ und Karl Friedrich von Rumohr verfaßte sein Buch, den „Geist der Kochkunst“ 1822.

Brillat-Savarin lebte übrigens von 1755 bis 1826 in Frankreich, damals noch feudal. Trotzdem förderte er die Revolution, floh in die Schweiz und nach Amerika, kehrte wieder heim, wurde Kommissar und Kassationsrat, schrieb in Cafés und andernorts über Politik, Jurisprudenz und Duelle.

All das hätte ihm aber den Nachruhm nicht gesichert, hätte er nicht aus seiner Lebensfülle Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen, den „National-Erbe-Band“ der Franzosen, die „Physiologie des Geschmacks“ niedergeschrieben.



13. „Es ist ein Satz von altersher, wer Sorgen hat, hat auch LIQUEURS“
Wortwörtlich steht Liqueur für Flüssigkeit.

14. Während Cafés Orte ohne Alkohol- und Kommunikationszwang sind, sind Café, Liqueur und CIGARS bei jedem privaten Mahl ein Muß.

Der Rauch einer Havanna, der sich im Sonnenlicht kräuselt, ist bereits ein nostalgischer Dunst.

Als Zino Davidoff vor zwölf Jahren in Genf starb, war er eine Legende. Heute ist er fast schon ein Mythos aus einer fernen Ära, in der, der leicht würzige Duft handgerollter Tabakblätter zum selbstverständlichen Interieur von Restaurants und Cafés gehörte.

Davidoff würde sich wohl im Grabe umdrehen, wenn er wüßte, wie mißtrauisch heute jemand beäugt wird, der genüßlich an einer Havanna saugt.

Ja, Café, Liqueur und Zigarren erhöhen das Schwelgen und Genießen!!

Steuern die Gäste dazu noch Bildung, Small Talk und anderen Gesprächsstoff bei, wird die Summe aller Tafelgenüsse zu einem lukullischen Mahl.

FINI.

MERCI.

W. D. E. V. 23. März 2006