

Hauptsach gudd gess

Authentizität in der Küche

in Heft 4 „der architekt“ Bund deutscher Architekten 2017

In Europa steht Frankreich kulinarisch für Foie gras und Froschschenkel, Russland für Wodka und Kaviar, Österreich für Wiener Schnitzel und Tafelspitz, Deutschland für Sauerkraut und Bier, Belgien für Pommes Frites, Holland für Käse und Italien für Spaghetti, Parmesan und Pizza. Nur in England muss man angeblich dreimal täglich frühstücken, um immer gut zu essen. Menschen definieren ihre Herkunft auch über Nahrungs- und Genussmittel. Wenig davon ist authentisch, vieles Klischee.

Kulinarische Legenden über Authentizität

Zu Bayern gehören nach landläufiger Ansicht die Weisswurst, die Laugenbrezel und das Bier, zu Norddeutschland der Pharisäer, der Labskaus und der Schnaps. Im Saarland sagt man: „Gott lenkt, der Saarländer schwenkt“ (grilliert) oder „Hauptsach gudd gess.“ Mit weniger Nähe zur französischen Gourmandise bekennen sich gelernte DDR-Bürger zu Rondo-Kaffee, Rieser Nudeln und Rotkäppchen-Sekt. Wer weiss schon, dass ehemals Kaiser Wilhelm II. Rotkäppchen in den Offizierskasinos des Deutschen Reichs populär machte. Heute hat des Kaisers Lieblingssekt das Image des Ostprodukts, das nach dem Ende der DDR geliebt weiterlebte und inzwischen sogar bundesweit die Supermarktregale füllt. Auf dem Terra in der neuen Bundesländer, wo bald nach 1990 die Ostalgie ausbrach, profilieren Speisen und Getränke aber auch Landesidentitäten .

In Sachsen gilt beispielsweise der Christstollen als typisch für Dresden, das Allerlei als Leipziger Spezialität und die Kartoffel als unerlässliche Speise für eine Vogtländische Mahlzeit. Der Sachse allgemein soll dagegen angeblich dünnen Bohnenkaffee mit süßem Kuchen lieben.¹

¹ Zur regionalen Identitätsstiftung von Küche und Ernährungsgewohnheiten in Sachsen: vgl. Schramm, Manuel: Konsum und regionale Identität in Sachsen 1880-2000, Wiesbaden 2003, S. 84-116; zu den Ostprodukten:

„Rotkäppchen Sekt“ und „Rondo“ vgl. Gries, Rainer: Der Geschmack der Heimat. „Hurra, ich lebe noch!“ : Bausteine zu einer Mentalitätsgeschichte der Ostprodukte nach der Wende. In: Ders./Ilgen, Volker /Schindelbeck, Dirk (Hrsg.): „Ins Gehirn der Masse kriechen!“ , Werbung und Mentalitätsgeschichte, Darmstadt 1995, S. 193-220; Ders.: Produkte als Medien. Kulturgeschichte der Produktkommunikation in der Bundesrepublik und der DDR, Leipzig 2003, S. 45-49, 263-267 (Rondo Melange) und 371-387 (Rotkäppchen Sekt).

In einer Kölner Gaststätte bringt der Köbes (Ober) auf die Order: „Ein Bier bitte!“ ohne Nachfrage ein Kölsch. Sollte sich ein Gast stilistisch vergreifen und ein Altbier verlangen, wie es unter anderem in Düsseldorf gebraut wird, ist die Antwort des bekennenden Kölners unumgänglich: „Wir haben nur Kölsch; alt wird das Bier von alleine.“ Kulinarisch liegen die Fakten völlig anders. Alt wie Kölsch sind obergärige Biere. Denn Düsseldorf und Köln besaßen vor der Erfindung von Kühlanlagen keine kalten Felsenkeller, in denen ein untergäriges Pils hätte hergestellt werden können. Die Braukultur beider Städte war daher herkömmlich auf obergärige Hefen angewiesen. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts drängten untergärige Biere wie Pilsener, Lagerbier, Export und Märzen die obergärigen Sorten immer mehr vom Markt. Seit den 1950er Jahren begann eine Renaissance der Biere auf alte Brauart. Altbier ist eine Invention of tradition, die regional oder lokal vermarktet wird, und Kölsch eine mit urbaner Heimatliebe besonders aufgeladene Variante davon, die einen eigenen Namen reklamiert.²

² Spode, Hasso: Alkoholische Getränke, in: Hengartner, Thomas/Merki, Christoph Maria (Hrsg.): Genussmittel. Eine Kulturgeschichte, Frankfurt/Main / Leipzig 1999, S. 44. Zur räumlichen und kulinarischen Definition von Kölsch seit 1985 vgl. KölschKonvention: <http://www.koelner-brauereiverband.de/kölsch-konvention>.

Über Geschmack, Aroma und Bekömmlichkeit sagt das alles nichts. Die kulinarische Qualität von Bier ist in Köln auf ähnliche Weise verschieden wie in Düsseldorf. Identität erzeugen solche eher narrativen als kulinarischen Konstrukte trotzdem.

Kultureller Kommunikationsraum und Authentizität

Die sogenannten National- wie auch die Regional- und Lokalküchen können kulinarische Originalität weithin nur deshalb fingieren, weil sie so tun, als liesse sich (kulinarische) Kultur räumlich fassen. Es ist aber nicht sinnvoll, Kultur etwa nach Sprachräumen zu unterteilen und anzunehmen, dass es innerhalb solcher Entitäten eine Authentizität oder unverfälschte Tradition zu ermitteln gäbe. Kultur lässt sich plausibler als dynamischer Prozess konzipieren, in dem mehrere Deutungsebenen Relevanz haben, komplexe Zeichensysteme geschaffen und weitergegeben oder auch kritisiert und zurückgenommen werden. Diese Dynamik findet nicht nur innerhalb eines Kulturraums statt, sondern jedes Ensemble von Zeichen, Symbolen und Codes steht auch im Austausch mit anderen Räumen. Kulturelle Elemente können daher von einem Raum in einen anderen übertragen werden. In einem solchen grenzüberschreitenden Prozess wurde aus dem ungarischen gulyas beispielsweise Wiener Gulasch. Das Ausgangsprodukt bleibt noch kenntlich, wird aber durch den neuen Kontext variant definiert.³

3 Vgl. Csaky, Moritz: Speisen und Essen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive. In: Ders. / Lack, Georg-Christian (Hrsg.): Kulinarik und Kultur. Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa, 2014, S. 9-36.

Tschofen, Bernhard: Kulinaristik und Regionalkultur, in: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hrsg.): Kulinaristik. Forschung - Lehre - Praxis, Berlin 2008, S. 63-78.

Die bei Deutschlands italienischen Gaststätten gängige Kombination von Pizzeria und Ristorante ist in Italien nicht akzeptiert, weil dort eine Restaurantküche keine Pizza serviert und von der Pizzeria niemand die Kapazität erwartet, ein Menü aus Antipasto, prima und secondo piatto sowie Dolce herzustellen.⁴

4 Zum veränderten Charakter ausländischer Küchen durch die Kontextualisierung in der Bundesrepublik vgl. Möhring, Maren: Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland, München 2012; Thoms, Ulrike: Sehnsucht nach dem guten Leben. Italienische Küche in Deutschland. In: Mohrmann, Ruth-E. (Hrsg.): Essen und Trinken in der Moderne, München New York München Berlin 2006, S. 43-54.

Wie authentisch speist der Gast bei Deutschlands Italiener um die Ecke? Kann eine Pizza italienisch sein? Die Europäische Union hat die verace pizza napoletana artigianale (echte handgemachte neapolitanische Pizza) unter den Schutz einer garantiert geografischen Spezialität gestellt.⁵

5 Verordnung (EU) Nr. 97/2010 DER Kommission vom 4. Februar 2010 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten - Pizza Napoletana (g.t.S.). Vgl. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:034:0007:0016:DE:PDF>.

Demnach soll der Teigrand ein bis zwei Zentimeter dick sein, während das Innere mit Belag lediglich 0,4 Zentimeter stark zu sein hat. Allein diese Norm dürften in Deutschland nur wenige Pizzen erfüllen, ob sie nun mit südländischem Ambiente beim Lieblingsitaliener aus dem Steinbackofen serviert wird oder aus der Tiefkühltruhe des Supermarkts kommt und zu Hause aufgebacken wurde. Deutsche Pizzen werden am Belag gemessen. Wichtiger als die Authentizität der kulinarischen Konstruktion (Rand, Innenteil, Belag) ist das Narrativ mediterraner Kost und Unbeschwertheit. Im Alltagsverständnis kommt dem von der EU definierten kulinarischen Erbe kaum Bedeutung zu. Die gustative Einschätzung dessen, was gegessen wird, überlagern zum Beispiel ethnische Bezüge, regionale oder lokale Heimatkonzepte und häufig auch Markenimages.

Kulinarische Konstitutiva authentischer Ästhetik

Das eigentliche kulturelle Konstitutivum der Koch- und Esskunst kommt eher bei der ambitionierten Gourmetküche in den Fokus. Nach welcher kulinarischen Ästhetik sollten Speisefolgen zusammengefügt sein und mit Getränken kombiniert werden? Wie muss das einzelne Gericht schmecken, um authentisch zu sein? Das ist eine Frage der Kochstile und Geschmacksbilder. Diese Komponenten der Gourmandise haben sich in Europa im Laufe der Jahrhunderte mehrfach geändert. Archestratos, ein sizilianischer Grieche, der um 330 vor Christus das erste kulinarische Buch der europäischen Geschichte verfasst hat, stellte in seinem Werk ein Thunfischrezept vor, das für herkunftsbezogene und saisonale Produkte plädierte.⁶

6 Zum Thunfisch (Bonito) des Archestratos vgl. Athenaios 7,278 c. Eine Übersetzung bieten: Friedrich, Claus / Nothers, Thomas: Das Gelehrtenmahl. Buch VII-X, Stuttgart 1999, S. 7.

Er schlägt eine schonende Art des Garens vor, die den Eigengeschmack des Nahrungsmittels erhält und allenfalls durch Zugabe von Kräutern unterstützt. Römische Spitzenköche der späten Republik und frühen Kaiserzeit haben dagegen Nahrungsmittel bis zur Unkenntlichkeit bearbeitet, um einen neuen Geschmack zu erzielen. Sie suchten etwas zu erzeugen, was die Natur von sich aus nicht hergab.⁷

7 Zur kulinarischen Ästhetik der römischen Küche vgl. Andre, Jacques: Essen und Trinken im alten Rom, Stuttgart 1998, S. 189-197; Stein-Hölkeskamp, Elke: S. 175-202; Grimm, Veronika: Zum leckerbereiteten Mahle. Geschmack in der Antike, in: Freedman, Paul (Hrsg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 94-97.

Die exquisite Küche des Spätmittelalters und der Frühen Neuzeit erstrebten Varianz durch Farbe und Aromenerweiterung, durch ein Spektrum von Garmethoden, durch Fleisch von verschiedenen Tieren im selben Gericht und vor allem durch exotische Gewürze. Die Aromatisierung eines Gerichts durch die zentrale Zutat und durch Gewürze stand oft gleichberechtigt nebeneinander. Die Würzung sollte nicht nur einen Hintergrund für den vor allem gewünschten Eindruck des Hauptproduktes liefern.⁸

8 Zur sozialen Distinktion der Kochkunst des Mittelalters und der Frühen Neuzeit vgl. Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits, Frankfurt/Main 1988, S. 36, 56 und 83. Zur kulinarischen Ästhetik vormoderner Küche vgl. Matzerath, Josef: Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1600.

In: Deckhardt, Johann: New Kunstreich und Nützlich Kochbuch, Leipzig 1611 (Neuedition Ostfildern 2014), S. 20-29.

Seit der Moderne verzichteten Europas Gourmetköche auf viele Gewürze und intensivierten ihre Speisen lieber durch Aromenextraktion (zum Beispiel Bouillon), Aromenverdichtung (Consomme) und ein System von Saucen, die zumeist auf Bouillon basierten.⁹

9 Zur Ästhetik der Kochkunst am Beginn der Moderne vgl. Iwanzeck, Marco/Matzerath, Josef: Franz Walcha und der Beginn der kulinarischen Moderne; in: Franz Walcha: Der praktische Koch, Dresden 1819 (Neuedition Ostfildern 2014), S. 15-22.

Denn seit der Napoleonischen Zeit und bis in die Gegenwart plädierten fast alle bedeutenden Köche des Kontinents dafür, den Geschmack einer Speise an der zentralen Zutat auszurichten. Diese Maxime führt zu der Position, dass authentischer Genuss nur mit dem besten Produkt hergestellt werden kann. Der Eigengeschmack der Hauptzutat wird in den Vordergrund gestellt. Der Eigengeschmack lässt sich aber auf unterschiedliche Weise umrahmen. Entweder sucht man ihn durch eine Gewürzzugabe zu unterstreichen, dann werden zwischen dem zentralen Lebensmittel und den zugesetzten Aromen Überlappungen hergestellt. Das fruchtig-süß-bittere Aroma von Orangen harmonisiert beispielsweise mit den bitteren Aromen von Schokolade oder den bitteren Röststoffen von Schmorgerichten. Neben solchem Food-Pairing kann auch Food-Completing den Eigengeschmack eines Produkts komplettieren. Es wird ein Duftstoff hinzugefügt, der eine Lücke im Aromenprofil der Hauptzutat ergänzt.¹⁰

10 Zu den Aromatisierungsmethoden vgl. Vierich, Thomas A./Vilgis, Thomas A.: Aroma. Die Kunst des Würzens, Berlin 2012, S. 60-62; Vilgis, Thomas A./Caviezel, Rolf: Foodpairing. Harmonie und Kontrast, Lenzburg 2012; Dies.: Das Parfüm der Küche. Der Schlüssel zum Genuss, Wiesbaden 2014.

ff. Kulinarische Konstitutiva authentischer Ästhetik

Pfeffer kann mit seiner Schärfe den Flavour von Fleisch erweitern, ohne dessen typisches Aroma zu überlagern. Diese Eigenschaft des Pfeffers, den typischen Charakter von Produkten nicht zu überdecken, hat ihn in der Küche der Moderne zum Standardgewürz gemacht.

Die Suche nach dem Eigengeschmack der zentralen Zutat hat in der zeitgenössischen Gourmetküche dazu geführt, dass die besonders guten Köche mit ihren Zulieferern in einem engen Austausch über deren Züchtungen oder Anbauweisen stehen - und dass Feinschmeckerspeisen weithin aus spezialisierten Produkten hergestellt werden. Die Authentizität verlagert sich deshalb für Tiere in Fütterung und Lebensbedingungen, die dem Genuss ihres Fleisches zuträglicher sind als die der industrialisierten Landwirtschaft. Oder alte Obst- und Gemüsesorten liefern mehr oder anderes Aroma als die ertragsstarken und deshalb gängigen Neuzüchtungen. Authentisch kann aber auch der kulinarische Stil eines Kochs sein. ¹¹

11 Einen aktuellen Überblick über die wichtigsten Entwicklungen der Gourmetküche bietet: Dollase, Jürgen: Kopf und Küche. Die Reise ins Innere des Geschmacks. Von der ersten Auster bis zu den besten Küchen Europas, Aarau / München 2015.

Dann macht weniger ein Spezialprodukt, sondern das von ihm entwickelte Geschmacksbild seine Kreationen zu etwas Unverkennbarem. Das schliesst die Tellergestaltung ein, die Anleihen an der Ästhetik der Gegenwartskunst nimmt. Der Pâtissier Albert Adria kreierte nach der Jahrtausendwende Desserts, die wie Wurzeln und Zweige aus der Natur aussahen und als künstliche Landschaften mit den tradierten Konventionen von Nachtschichtgestaltung brachen. ¹²

12 Adria, Albert: Natura, Barcelona 2008.

Zeitgenössische kulinarische Kompositionen streben nach authentischem Stil auch in Bereichen, die nicht optisch wahrnehmbar sind. Das Restaurant „Nobelhart und Schmutzig“ in Berlin Kreuzberg erklärt auf seiner Website, es erstrebe eine „Länderküche“ für die Millionenstadt. Diese Authentizität soll hergestellt werden, indem für die Gerichte „ausschliesslich Produkte aus der Hauptstadt und ihrer Umgebung, aus Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg und der Ostsee“ verwendet werden. Kulinarisch setzt man auf „einzigartige Produkte, die die Region ausmachen und ihr eine neue Wertigkeit verleihen, ihr wieder ein Gesicht geben“ würden. Man nennt die eigene Küche „brutal lokal“, weil man ohne Pfeffer, Zimt, Zitronen, Vanille, Schokolade und sowieso ohne Thunfisch kocht, sich nur auf regionale, nicht von der Agrarindustrie hergestellte Produkte beschränkt und nur saisonal verfügbares verarbeitet, oder dies auf traditionelle Weise konserviert, um es vorrätig zu halten. ¹³

13 Vgl. Nobelhart & Schmutzig, Startseite und „Kultur“, : <https://www.nobelhartundschmutzig.com/>; Seitenzugriff: 29.06.2017.

Konsequente Regionalisierung kann auch bedeuten, dass Nahrungsmittel zum Einsatz kommen, die in der europäischen Kochtradition nicht oder nicht mehr verwandt werden. Stefan Wiesner, der im Gasthof Rössli im schweizerischen Escholzmatt (Entlebuch) kocht, kreierte Suppen mit Heu, nutzt Moose und Algen von Steinen oder auch Holzkohle und Torf zur Aromatisierung. In einer Zeit, in der sich Alltagspeisen internationalisiert haben, industriell gefertigte Nahrung ein immer breiteres Segment einnimmt und exotische Nahrungs- und Genussmittel ständig verfügbar sind, liegt das kulinarisch Besondere nicht mehr in der Ferne, sondern vor der Haustür und in der eigenen Tradition. ¹⁴

14 Der Freistaat Sachsen hat seit 2012 ein Projekt zur Erforschung regionaler Ernährungsgeschichte gefördert. Siehe <http://www.ernaehrungsgeschichte-in-sachsen.de/>, Seitenzugriff: Zugriff: 29.6.2017.

Europas Gourmetküche hat nicht von ungefähr die Regionalität als innovatives Feld erkannt. Spitzenköche wie Rene Redzepi (Noma, Kopenhagen) oder Kobe Desramaults (In de Wulf, Dranouter, Belgien) haben neue Geschmacksbilder aus Produkten entwickelt, die im Umfeld ihrer Restaurants traditionell vorhanden sind. ¹⁵ In einer globalisierten Welt übernimmt das Regionale, sofern es auf Niveau und Einzigartigkeit verweisen kann, die Funktion, Herkunft unverwechselbar zu machen.

ff. Kulinarische Konstitutiva authentischer Ästhetik

Europas Gourmetküche hat nicht von ungefähr die Regionalität als innovatives Feld erkannt. Spitzenköche wie Rene Redzepi (Noma, Kopenhagen) oder Kobe Desramaults (In de Wulf, Dranouter, Belgien) haben neue Geschmacksbilder aus Produkten entwickelt, die im Umfeld ihrer Restaurants traditionell vorhanden sind.¹⁵

¹⁵ Vgl. Wiesner, Stefan: Avantgardistische Naturküche, Aarau / München 2011;
Redzepi, Rene: Noma. Zeit und Ort in der Nordischen Küche, Hamburg 2011;
Desramaults, Kobe/Vansevenant, Annick/De Kersgieter, Piet: In de Wulf, Veghel 2010.
Einen Überblick über die Avantgarde dieser Szene bietet Porcelli, Alessandro: Cook it Raw, London 2013; Vgl. auch Bergkraut, Eric: Der Hexer aus dem Entlebuch. Kochen mit Schnee, Heu und Ameisen. DVD 2006.

In einer globalisierten Welt übernimmt das Regionale, sofern es auf Niveau und Einzigartigkeit verweisen kann, die Funktion, Herkunft unverwechselbar zu machen.

Verfasser

Professor Dr. Josef Matzerath studierte Geschichte und Philosophie an der Universität Bonn und wurde dort in Alter Geschichte promoviert. Im Jahr 2003 habilitierte sich Matzerath an der TU Dresden für Neuere und Neueste Geschichte. Heute ist er Professor am dortigen Institut für Geschichte und forscht zur kulinarisch-ästhetischen Entwicklung der exquisiten Kochkunst und Tafelkultur in der Moderne. Matzerath hat darüber hinaus umfangreich zur Geschichte des sächsischen Adels publiziert und leitet gemeinsam mit Prof. Dr. Uwe Israel ein Graduiertenkolleg zur Geschichte der sächsischen Landtage.