

Die großen kulinarischen Dummheiten

Fatal banal und mit haftender Beschränkung

Dass Trüffel-Öl in keine gute Küche und Natrium-Glutamat als Geschmacksverstärker in kein Essen gehört, hat sich inzwischen weit mehr bei Gästen und Verbrauchern als Köchen und Lebensmittelhändlern herumgesprochen. Fatal aber, wenn ausgerechnet ein Sprecher des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (DEHOGA) sich als realitätsfern zeigt, wenn er meint, dass der Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen in der Gastronomie überall ausreichend nachgegangen würde. Als geistig völlig abwesend ist darüber hinaus die Einschätzung von eben diesem Sebastian Maier zu bewerten, dass im Zweifelsfall der Gast den Service nach etwaigen Zusatzstoffen fragen könnte.

Wir stellen uns das so vor:

Gast: Ist im Gulasch nur Paprika oder auch Natrium-Glutamat E621?

Service: Da muss ich mal in der Küche nachfragen.

Fünfzehn Minuten später, Service: Der Chef meint, nein.

Gast: Benutzen Sie für Ihre Saucen als Verdickungsmittel Xanthin E415?

Service: Da muss ich den Chef fragen.

Zwanzig Minuten später, Service: Die Küche hat überall danach gesucht, aber nichts gefunden.

Gast: Nutzen Sie gentechnisch veränderte Lebensmittel?

Service: Darüber hat sich noch niemand unserer Gäste beschwert.

Gast: Können Sie mir sagen, ob irgendwo bei ihren Speisen Sorbit, Mannit, Isomalt, Maltit, Lactit und Xylit verwendet wird?

Service: Da müssen wir erst unseren Arzt und Apotheker fragen.

Gast: Ich glaube, ich nehme Ihre frischen Waldpilze.

Service: Gute Wahl, die sind völlig glutenfrei und enthalten lediglich etwas Lysergsäurediethylamid, damit Sie am Ende über die Rechnung lachen können.



Es gibt Additive, die in den Händen von Chemikern vielleicht keinen großen Schaden anrichten, wohl aber bei Köchen, die deren Wirkung überhaupt nicht einschätzen können. Über diese Additive weiß auch kein Service Bescheid und würde solche Details zudem nie am Tisch mit Gästen besprechen wollen. Obwohl die Molekularküche sich längst in ihre Moleküle aufgelöst hat, geistern noch immer viele Additive aus dieser Ära in der Gastronomie umher. Als Gast möchten wir darüber informiert werden und vor allem selbst entscheiden, ob uns das eine oder andere gut tut oder nicht. Gerade in der Spitzengastronomie sollte zwingend Klarheit herrschen, da man sich dort besonders auf erstklassige und einwandfreie Produkte beruft, die bei Gästen großes Vertrauen schaffen. Japanische Lokale mit höchst

riskantem und nicht selten tödlichem Fugu-Fisch erscheinen inzwischen einfacher einzuschätzen als eine zu harten Zusatzstoffen neigende deutsche Gastronomie.

Auch an manchen Erkenntnissen erkennt man die Ahnungslosigkeit. Von einem der letzten Molekulariker heißt es allen Ernstes – Heston Blumenthal habe herausgefunden, dass der Kern einer Tomate intensiver im Geschmack sei als die Schale. Ja, klar, und nach langjährigen wissenschaftlichen Untersuchungen hat das Ministerium für besondere Gangarten herausgefunden, dass Antilopen schneller sind als Pinguine. Noch klarer: Die Nahrungsmittelindustrie arbeitet stark mit Köchen zusammen, bemüht sich aber ebenso um die Gunst von Journalisten und Kritikern. Diese Klettverschlüsse sind längst zu Ketten geworden.



Mit Ameisen Staat
machen: René
Redzepi tischt das
seinen Gästen auf

Absurd ist das Bemühen einiger englischer und dänischer Köche, uns Insekten aufzutischen zu wollen. Auch hier stellt sich die Frage, warum man uns derartig Bizarres zumuten will, das mit unserer Kultur und unserem Geschmack nicht vereinbar ist. Es mag einige Gründe dafür geben: Die Einnahme halluzinogener Mittel oder die Einnahme von Zahlungsmitteln? Mitunter gehört ja beides zusammen. Pfannkuchen aus Wachsmottenlarven und Panna cotta mit Bienen-Drohnenlarven hält die Köchin Julien

Aguirre aus London für lecker. Aguirre, der Zorn Gottes – auf uns Gäste. Überall versucht man Krabbeltierchen jeder Art aus den Küchen fern zu halten, während einige findige Köche diese auf ihre Weise recyceln. Auch in Dänemark gefallen einigen Köchen derartige Appetitzügler. René Redzepi, den tatsächlich nicht wenige für einen großen Koch halten, serviert seinen Gästen Ameisen und manch anderes, was eher in den Topf des TV-Dschungelcamps passt.

Das Fernsehen sucht überall nach Ekelhaftem, je näher beim Frühstück oder Abendessen, desto unerschrockener. Schwer Gestörte gehören längst zum Normalbild eines Fernsehzuschauers, leider auch bei sämtlichen Kochshows, deren krankhafter Höhepunkt inzwischen mit dem Format „Taste“ erreicht wurde.



In Frankreich können Politiker sehr kindisch sein

Essen wie Gott in Frankreich war einmal. Vor allem Paris ist längst von allen guten Geistern verlassen. Dort, wo trunkene Touristen nach dem Savoir Vivre lechzen, sind die Preise weit höher als die Qualität. Doch die Diskreditierung der Haute Cuisine kommt von ganz oben. Keine Politik der Welt wird dadurch besser, dass man sich offiziell von kulinarischem Luxus abwendet, obwohl man alle nur möglichen sonstigen luxuriösen Privilegien genießt. Das langweiligste Staatsoberhaupt Europas, der französische Präsident Francois Hollande, hat Hummer, Kaviar und Trüffel von der

Palastspeisekarte verbannt. Bernard Vausion, der 39 Jahre lang Koch im Elysee-Palast war, empfindet solche Entscheidungen als „unpatriotisch“, da gerade solche zu den heimischen Produkten gehören. Schlimmer als der Sozialist Hollande war aber der gaullistische Vorgänger Nicolas Sarkozy, bei dem Wein und Käse gestrichen wurden – und damit gleich zwei Nationalheiligtümer Frankreichs.

In Deutschland glauben Politiker ja bereits im Küchenolymp zu sein, wenn sie bei Borchard in Berlin ein mediokres Schnitzel essen. Hierzulande sind fast alle Politiker fatal banal und bekennen sich zur „Bodenständigkeit“, als ob dies schon ausreichend seriös erscheinen mag. Dass Politik und Steuergesetze ein einziger Raubzug sind und viele Menschen in wirklich armseliges Essen treibt, steht aber auf dem gleichen Blatt.

Die Ärgernisse in der Gastronomie sind jedoch auch an weniger wichtigen Offenbarungseiden auszumachen. Wer in Deutschland Neuseelandhirsch auf die Speisekarte setzt und keine besseren Alternativen vor der Tür sieht, muss auf der falschen Fährte sein und setzt sich Hörner auf. Niemand kommt freiwildlich auf solche abwegige Ideen und hat sich wahrscheinlich durch nervige Marketingler und andere „Werbemittel“ dazu überreden lassen. Blattschuss.

Immer noch bleiben schwächliche Produkte eine Zumutung, etwa der tiefgekühlte und geschmacksarme Pangasius, der oft aus viel Wasser und nur zu 60% aus Fisch besteht. Aber auch ein nur sogenanntes Edelprodukt wie der Hummer, den es bei uns nicht frisch und obendrein selten als gut zubereitetes Gericht gibt, bereitet selten Freude. Teller, die mit geschmacklich völlig überflüssigen Tupfen, Strichen und Mosaiken übersät sind und nicht einmal dekorativ aussehen, haben wir ebenso satt, wie jeden kulinarischen Krimskrams, der sich Tapa nennt, und jeden dünn geschnittenen Flachsinn, der auf den Namen Carpaccio hört. Bevor wir so etwas erleben, rollen wir lieber den Käse zum Bahnhof.

Ludwig Fienhold