

Wie zärtlich sind Gurken?

Gastro-Autoren und die Objekte ihrer Begierde

Darf man Austern Zwiebeln? Wo gibt es die besten Moppen? Wird das Haselhuhn endlich salonfähig? Gourmet-Zeitschriften pirschen sich unerschrocken an die letzten unaufgeklärten Fragen der Menschheit. Selbst Tabu-Themen landen nicht im Gefrierfach: Wirken sich hartgekochte Kiebitzeier positiv auf das Sexualeben aus? Benutzen homosexuelle Köche weniger Pfeffer als heterosexuelle? Darf man bei Tauerfeiern Kichererbsen servieren?

Gourmet-Autoren sind den Umgang mit heißen Kartoffeln gewohnt und beweisen sich immer wieder als investigative Journalisten. Mario Scheuermann deckt auf: Unsere Pfarrer trinken die besten Burgunder als Messwein. Wolfram Siebeck demaskiert: Bundespräsident Gaucks Leibkoch heißt nicht Schmalhans. Jörg Zipprick beweist: Plunderhörnchen, die neue Plage der Menschheit. Beliebt bei Fachjournalisten und Lesern sind Tests, vor allem, wenn sie waghalsig ausfallen und der Verfasser unter Einsatz von Leib und Seele Neuigkeiten zutage fördert: Juliane Caspar überprüft Drei-Sterne-Köche – sind die deutschen bessere Liebhaber als die französischen? Heinz Horrmann testet Kannibalen – am besten schmecken die Großmütter. Als experimentierfreudig gilt auch die Versuchsküche von „Essen & Trinken“. Angelika Jahr: Mit Reinhold Messner vierzig Stunden ohne Sauerstoffmaske und Silberfolie in der Bratröhre. Dennoch liegt die Stärke dieser Zeitschrift mehr im Ausfeilen von Rezepturen: 400 Methoden,

Bleichsellerie zu bräunen.



Nicht erst seit Freud wissen wir, dass man die eigenen fehlgeleiteten Obsessionen gerne mit einem makellos erscheinenden Umfeld kaschieren möchte. Als Feuerwehrmänner müssen sich Pyromanen jedenfalls nicht ausgestoßen fühlen. Vor einem ähnlichen Hintergrund erklärt sich auch der Hang, warum sich nicht selten ausgerechnet gerne jene den sinnlichen Genüssen hingezogen fühlen, die just in diesem Bereich Defizite verspüren. Wenn man sieht, wie blutleer Köche und ihre Gerichte

mitunter seziert werden, als sei der Restaurantkritiker eigentlich Anatom, dann sagt dies auch etwas über sein Gefühlsleben aus und wirft die Frage auf, ob dieser nicht besser Krankenhaus-Kantinen besuchen sollten. Doch sollten wir froh sein, dass es Menschen gibt, die ihren Leib in den Dienst der Gemeinschaft stellen, wobei sie nicht selten Schaden daran nehmen (Cholesterin, Triglycerin, Blutzucker etc.).

Unzertrennbar zur Gourmandise gehört alles, was den erfahrenen Weltmann und die moderne Frau interessiert. Unter der Lifestyle-Rubrik erfährt man die wichtigsten Nebensächlichkeiten der Welt. Horst-Dieter Ebert erklärt: Wie man sich mit dem Schneebesen die Haare onduliert. Karl Lagerfeld informiert über: Die neuste Mützenmode der deutschen Köche. August F.Winkler fragt: Kann man einen 71er Chassagne-Montrachet zur Buchstabensuppe trinken, auch wenn das „C“ fehlt?

In allen Feinschmecker-Magazinen, den sich sinnlich annähernden Männer-Journalen, aber auch im ländlichen Bereich

liegenden Sonderbeilagen, wird die Verbindung zwischen Erotik und Essen stets übergenüsslich unterstrichen. Alfons Schuhbeck erzählt: Wie ich mich drei Wochen unter der Schürze von Cornelia Poletto versteckt hielt. Hape Kerkeling erklärt: Warum ich am Herd von Eckart Witzigmann Feuer fing. Helga Baumgärtel berichtet: Wie aufregend Kartoffelschälen mit Harald Wohlfahrt sein kann. Hugh Johnson fragt: Chianti Classico oder Missionarsstellung? Und selbst die „Bravo“ will wissen: Dürfen Gurken zärtlich sein?

Ludwig Fienhold