

Wohl bekomm's

Die Währung der Postmoderne ist die Authentizität. Das ist leicht zu erklären, denn Wert gewinnt, was selten ist, und unverstellte, wahrhaftige, tiefenste Echtheit ist ein rares Gut, wie Gold, Coltan oder Fernsehprominente ohne eigenen Podcast. Besonders im Bereich der Kulinarik herrscht der schöne Schein: angeblich blitzschnelle, sagenhafte leckere, idiotensichere Auflaufgerichte, die Entstehung dargeboten als optisch appetitliche Vogelperspektiven-Filme, entpuppen sich als geschmacklich verstörend oder einfach elendig fade. Vermeintlich schlichte Fünfminutenwunder verlangen in Wahrheit ein Gewürzregal in Schrankwandgröße und mindestens zwei Küchengeräte, die bis vor wenigen Jahren den Kombüsen einiger weniger Experimentalrestaurant vorbehalten gewesen waren. „Dann den Hokkaido-Kürbis einfach mit dem Quantenverdampfer entwässern und in einer Emulsion aus Quenbong-Samen und mittelscharfem Bisobiso einlegen – fertig! Gutes kann so einfach sein!“

Blogs berichten seitenweise von der reichen Geschichte des jeweiligen Rezeptes. Da wird von der damals jungfräulichen Urgroßmuttern in der kasachischen Tundra erzählt, die unter einem Mandarinenbaum ein verwundetes Lamm fand, es vergeblich gesund zu pflegen versuchte, ehe das Tier, inzwischen Eugen getauft, bitterlich verstarb, nicht ohne der guten, aber erfolglosen Samariterin mit einem letzten Blick die Erlaubnis zu seinem Verzehr zu erteilen. Weiter ist zu lesen, dass sich also Mandarine und Lamm, im traditionellen Kupfertopf auf glimmendem Torf langsam miteinander verheiratet, als eine so mundende wie gesunde Mischung entpuppten, dass die 17köpfige Sippe mit der immer wieder mit Quellwasser und Kartoffelstärke angereicherte Reduktion dieses ersten Eintopfes dem harten Winter trotzte, ehe das Rezept, mit heißer Nadel ins Leder des Spendertieres gestickt, den jeweils ältesten Kindern zur Aufbewahrung anvertraut wurde – bis es nun also, ein Geschenk für die Welt, auf Susis

Suppenblog endlich das Publikum findet, dem es so lange verborgen geblieben war. Susi selbst posiert stolz mit Schafsfelljacke und einem Teller der Marke Remember (Link weiter unten, ihr Süßen), und fasst endlich zusammen: Lamm Eugen, das ist eine Haxe, zwei Mandarinen, Liter Brühe, ab in den Sicomatic, abschmecken mit Maggi. Mehr bleibt schließlich nicht als eigentliche Anleitung übrig, und man kann nicht umhin, sich getäuscht zu fühlen.

So nimmt es nicht Wunder, dass sich auch die Gegenbewegung formiert. Speerspitze der „neuen kulinarischen Redlichkeit“ ist dabei zweifelsohne Cordula Teichert aus Kandel bei Landau, die mit ihrem Buch „Krisengebiet Kochstelle – 100 einfach Rezepte und wie es wirklich ist, sie zuzubereiten“ Standards setzt. Im Stile von James Joyce ist ihr Schaffen einem Bewusstseinsstrom, einer minutiösen und ungefilterten Dokumentation der inneren wie äußeren Reise ähnlich, die die Leserschaft vom Fassen des ersten Entschlusses („ha! Lang nicht mehr gemacht!“) bis zum fertigen Produkt („passt schon, satt wird man“) führt. Ein spektakuläres Bekenntnis zur Ästhetik des Alltäglichen, ein Meilenstein der Demokratisierung des Kochvorganges, weg von blankpolierten Arbeitsflächen, zusammenpassendem Topfbestand, vorportionierten Zutaten in Glasschälchen – hin zu Augenmaß, Substitut, Priorisierung der ausreichenden kaloridalen Ausstattung. Statt der Fiktion des verlässlichen, sauberen, reibungslosen Gelingens zelebriert die Autorin schonungslose Ehrlichkeit; alle Rezepte sind so niedergeschrieben und fotografiert (hinreißend eingefangen vom begnadeten Kriegsreporter Jürgen zu Pantowski-Lüdenkamp), wie sie beim ersten Versuch der Umsetzung ge- oder misslingen.

Beispielhaft sei hier das Rezept „Spaghetti Bolognese“ vorgestellt; die Einkaufsliste muss, aus Rücksicht auf das Urheberrecht (G&U, siebte Auflage 2021), geheim bleiben, jedoch können bei genauer Lektüre alle benötigten

Zutaten dem Fließtext entnommen werden. Ohnehin, so viel sei verraten, ist es Stilmittel Teicherts, die Anweisungen zu Ingredienzien vage und unvollständig zu halten; so wird die Kreativität im Umgang mit Mangel und Überfluss gleichermaßen angeregt, entstehen neue Rezepte aus Bewältigung von Unwägbarkeiten heraus, tritt der originelle Umgang mit Paprika Edelsüß an die Stelle von immer ausgefalleneren Würzvarianten. Wer noch nie eine Dose Pfirsiche mit einem Glas Apfelmus ersetzte, werfe den ersten Suppenwürfel! Und damit: genug der Vorrede, viel Vergnügen.

So, also nun auf – ist ja kein Hexenwerk. Als allererstes macht man mal einen Topf auf den Herd, den mit dem Deckel, und schön Öl rein. So vier Sekunden Flasche senkrecht, sieht gut aus. Platte an, nicht ganz heiß, aber fast. Beim Hackfleisch ist es wichtig, dass man das beim Metzger kauft, man isst ja nicht oft Fleisch, aber wenn, dann nur Gutes. Könnte ich auch gar nicht anders, man ist ja kein Unmensch. Aber wenn das aus guter Haltung ist – ein Gewinn für alle, im Grunde. Da hab ich schon ein Auge drauf. Diese Geschichte dreimal gut einüben, dann ist das Öl gut heiß, jetzt das Hack aus der Plastikschiene von Kaufland in den Topf kippen. Knoblauch schneiden, Zwiebeln schneiden, jeweils klein halt irgendwie. Wenn das scharfe Messer grad nicht im Abwasch ist, dann gerne fein, sonst nur kein Stress. Bei der Menge geht das auch nach Gefühl. Zweimal das Brett voll haben, sag ich immer, oder bis man heult plus eine halbe, oder bis man sich dolle schneidet, was halt zuerst passiert. Und dann so viel Knoblauch hacken, bis man nicht mehr mag und das Messer klebt. Jetzt ist ein guter Zeitpunkt, um sich zu erinnern, dass noch die Trennfolie unten am Hackfleisch ist. Trennfolie rausfummeln, Hackfleisch verteilen, Knoblauch und Zwiebeln ran. Alle anderen Zutaten vorbereiten. Tomatendose aufmachen, Topf checken. Zwei frische Tomaten für die Optik schneiden, dabei zerdrücken, muss so. Topf checken. Nicht fertig. Wein entkorken/aufschrauben/Tetra anstecken, Topf

checken. Nicht fertig. Tomatenmark aus dem Kühlschrank holen, Topf checken. Nicht fertig. Karotten schälen und schneiden, erst ganz gleichmäßig, dann grob, dreimal „das gibt die richtige Textur“ sagen, den vergessenen Rest Sellerie aus dem Suppengrünbündel von letzter Woche schnippeln, Parmesan reiben, Spaghetti aus dem Schrank holen. Topf checken. Öl nachgießen und die schwarz gebrannten Fleischkrümel, Knoblauchstückchen und Zwiebelecken darin verrühren. Bisschen kratzen. Kopf nicken, „Röstaroma“ murmeln, dann das Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Paprika unterheben, mit Wein ablöschen, so dass es einmal zischt. Wenn jetzt alles in der Küche ein bisschen fettig und klamm ist, stimmt die Richtung. Beim alleine Kochen jetzt der Versuchung nachgeben, einen tiefen Schluck direkt aus dem Behälter zu nehmen. Nicht verschließen! So kann der Wein für die Gäste atmen, gleich auf den Tisch damit. Im Topf alles vermengen, Tomaten zugeben. Währenddessen hat man Gelegenheit, sich eine Zutat auszudenken, die man angeblich zugeben hat, um dem Gericht einen besonderen Kick zu geben. Süßes (Mon Cherie, Sprite, Spekulatius) bietet sich an, aber auch Überraschendes aus anderen Geschmackswelten (Meerrettich, Apfelessig, Kabeljau) kommt in Frage. Später wichtig: nicht lachen. Nun wird das Nudelwasser aufgesetzt. Salz zugeben, Platte voll an. Die Nudelmenge wird geschätzt; danach die geschätzte Menge verdoppeln, nur zur Sicherheit, nochmal vier Nudeln weg, dann wieder neun dazu, ab ins Wasser. Die Bolognesesauce köchelt jetzt auch. Probieren, überraschend uninteressant finden, Salz und Pfeffer dazu, wiederholen. Nudeltopf hochheben, übergelaufenes Salz-Stärke Wasser mit einem Lappen aufnehmen. Nudeltopf wieder auf Platte. Nach drei Wiederholungen sind die Nudeln fertig. Saucenpfannentemperatur deutlich reduzieren. Merke: damit eine Bolognese gut wird, muss sie tun, was ein Sattelschlepper tun muss, um sich in der Anschaffung zu rentieren – lange ziehen. Das zu verinnerlichen ist im Grunde das Entscheidende beim Herstellen von italienischer Hackfleischsauce. Ah! Es

klings an der Tür. Nudeln noch schnell abgießen, Gäste einlassen. Dann servieren wir Sauce, Nudeln und Käse circa 1:1:1, solange der Vorrat reicht, und ergänzen je ein Blatt Basilikum je Teller, das hat man heute.

Wohl bekomm's.

(Schreibimpuls: Schreibe ein Kochrezept.

Alle Rechte liegen beim Urheber

Kontakt: niklas.ehrentreich@gmail.com)