

Der Restaurantbesuch als Neuroleptikum - verspätete Gedanken zu Ferragosto

Manchmal hat man aus irgendwelchen Gründen wenig Appetit und auch mal keine Lust auf groß kochen oder so. Mir hilft in so einer Situation immer der Coffeetable-Ansatz: opulente Kochbücher. Also das, was Leute auf Staubfänger-Beistelltischen betont gewählt auslegen; halt nur nicht die Vogue oder das Bauhaus-Architekturmagazin, sondern eben Kochbücher. Zum Glück reicht bei Menschen, die gerne kochen, das Kopfkino völlig aus. Es braucht gar kein edel gebundenes, toll fotografiertes und arrangiertes Hochglanzprodukt. Mein Favorit: Der Rezeptatlas der italienischen Küche der Regionen mit 2.180 Rezepten auf 1.000 Seiten.

In unserer neuen Weltordnung würde man das als „Deal“ bezeichnen: Hey, ich locke und verführe dich mit tollen Rezepten und dann kommt bei dir die Kochlust ganz wie von selbst. Es finden sich Rezepte mit, gewaltfrei formuliert, Dingen, die heute nicht mehr auf dem Speiseplan stehen; die z.B. mehrfach gesättigte Fettsäuren enthalten oder dem Grundsatz der "Cucina povera" entsprangen. Definitiv nicht romantisiert! Einfach, weil es, außer vielleicht an Festtagen oder zu festlichen Anlässen, nichts anderes gab. Und man dem Grundsatz folgte, schon lange bevor wir anfangen, Lebensmittel zu retten, "non si butta via niente". Nicht nur „del maiale..“. Denn es war das Schwein, das diesen Spruch prägte. Oder denken wir an den Stockfisch in Portugal, wo man sich rühmt, mehr Bacalhau-Rezepte zu kennen, als es Tage im Jahr gibt. Weil klar, wenn der eingesalzene und damit haltbar gemachte Kabeljau, neben Hülsenfrüchten eine der wenigen Proteinquellen ist, die zur Verfügung stehen. Und man diese trotzdem sehr abwechslungsreich gestalten kann.

Denn Essen ist mehr als Nahrung. Es ist der Spiegel unserer Welt. Dieses Zitat von einem von mir sehr geschätzten Kochbuchautor, Claudio del Principe, bringt es auf dem Punkt. Kochen im hier und jetzt; was die Saison und die Region hergeben. Nicht als Beschränkung, sondern als Bereicherung! Dazu Vorräte von Dingen, die man eh' immer daheim haben sollte. Und nicht erst, seit es Teil eines amtlich empfohlenen Notvorrats ist. Für den Fall, dass die Polykrise aus östlicher Richtung ganz nah kommt und bei einem plötzlich vor der Haustür steht. Da soll angeblich auch ein wohlgefüllter Weinkeller hilfreich sein.

Neulich las ich etwas auf Instagram, also in einem ab und an eher als Heißluftventilator funktionierendem Medium. Das Funktions- und Monetarisierungsprinzip ist bekanntlich ganz einfach gestrickt: Mehr Aufregung ist mehr Relevanz, ist mehr Verbreitung, ist mehr Geld. Denn ohne Influencer-Status ist man ja eh schon fast tot. Zurück zu Instagram. In Italien hat eine prominente Person der Sportwelt, definiere prominent, eine Pizza tricolore ohne den Tomatensugo bestellt. Änderungswünsche kommen also auch dort vor. Also das "bitte ohne xyz!" Und natürlich nicht nur die Beilagen betreffend, sondern sogar eine Hauptsache - quasi Rehragout, aber bitte ohne Reh. Im Prinzip alles gut, hat sie auch so bekommen. ABER jetzt kommt es: ihr wurden 1,50 Euro für die Änderung, also faktisch das Weglassen, auf die Rechnung gesetzt. Der Rechnungsbeleg wurde fix mit Schaum vorm Mund und viel Entrüstung gepostet und hat dann weltweit die Runde gemacht. Und weil Journalisten auch gerne nur abschreiben und wild checken was alles auf Tiktok, Insta und dem bösen X (Twitter) so geht, kann man besonders im Ferienmonat August trefflich darüber schreiben. Schnell eine Umfrage

bei großen und kleinen Gastronomen von Oberammergau bis Regensburg. Hey, wie sieht mit der Herausforderung Beilagenänderung bei euch so aus? Und siehe da, alles gut. Bayern bleibt Gottseidank monarchisch devot, „...bei uns ist der Kunde König! Kost nix!“ Zumindest „meistens“.

Und nun endlich zur Überschrift und deren Bedeutung:

All jenen, die die Zeitung von gestern nicht wegwerfen oder in den Online-Archiven auch später wühlen und schmökern mögen, denen empfehle ich das hinreißende Interview mit einem - natürlich französischen - Soziologen namens Claude Fischler: Essen wird immer mehr zum Fetisch! Er beschreibt die Priorität des individuellen Ernährungsplans im Rahmen der Selbstoptimierung und als persönlicher pursuit of happiness. Klar kennen wir Michael Pollans Standardwerk „Das Omnivoren-Dilemma“, aber Michael Pollan bleibt halt ein Amerikaner. Hingegen Franzosen und Essen, die können das halt. Klischee hin oder her. Als kurz gehaltenes Fazit lässt sich festhalten, je länger und strikter die Tischzeiten, auch je mehr Regeln und soziale Normen im gemeinsamen Essen, z.B. im Kontext eines Restaurantbesuchs bestehen, desto weniger Zwangsstörungen, Snacking und ernährungsbedingte Zivilisationskrankheiten gibt es. Da isst man auch mal etwas, was man eigentlich sonst nicht so mag. Plötzlich kann es sogar schmecken. Es geht um das Gemeinsame, das Verbindende, die Teilnahme, das Vertrauen - bon appetit!

Markus Hahnel

Vorstandsvorsitzender
Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.

genussgemeinschaft.de