

## Wirre Träume nach fetter Kost

oder: Vier petits fours statt einer Torte



### 1. Prolog in Weimar

Hunderte von Zeitungsartikeln blieben ungeschrieben oder ohne rechten Anfang, wären nicht Johann Peter Eckermanns „Gespräche mit Goethe“ durch ein Sachregister wohlhergeschlossen, auf daß man zu jedem Thema auch etwas finde. Goethe paßt immer. Am 27. Juni 1831 jedenfalls, es muß wohl Föhn gewesen sein, wütete der Olympier, wenn wir Eckermann glauben dürfen, in seinem Haus am Frauenplan gegen das „niederträchtige“ Wort „Komposition“. „Wie kann man sagen, Mozart habe seinen ‚Don Juan‘ komponiert! – *Komposition* – als ob es ein Stück Kuchen oder Biskuit wäre, das man aus Eiern, Mehl und Zucker zusammenrührt! – Eine geistige Schöpfung ist es, das Einzelne wie das Ganze aus *einem* Geiste und Guß und von dem Hauche eines Lebens durchdrungen...“ Wenn Goethe sich sprachkritisch äußerte,

dann hatte er einen schlechten Tag: Sprachkritiker sind schließlich in der Regel verhinderte Dichter, denen niemals griffige und öffentlich erfolgreiche Neologismen gelingen und die deshalb – vermöge irgendwelcher Dumpf-Akademien, denen sie angehören – Proskriptionslisten jener angeblichen „Unwörter“ aufstellen, die ihnen leider nicht selbst eingefallen sind. Goethe aber ist groß, und wenn die Definition von Kunst und Künstler, die er uns hier sozusagen durch die Bäcker-Blume zu verstehen gibt, auch noch so banal ist, so ist doch die Antinomie von Poiesis und Pâtesis, die ihr zugrunde liegt, höchst folgenschwer: Der Konditor ist nicht nur kein Künstler. Der Künstler ist sogar das gerade Gegenteil des Konditors. Aber offenbar wurde sein Tun, das lernen wir bei Goethe, sprachhistorisch von Torten und Pasteten, von Nudeln und Brioches vereinahmt.

### 2. Kunst und Handwerk

Woher also dieser Haß? Warum sind „verzuckert“ und „süßlich“ Lieblingsvokabeln vernichtender Kunstkritik? Warum ist eine Bezeichnung wie „Zuckerbäckerstil“ der Gipfel architektonischen Totalitarismusverdikts? Warum ruft jedes Nachbacken historisch bewährter Rezepte sofort Antikaries-Spezialisten des Architektur-Feuilletons auf den Plan, deren Reinheitsgebote gegenüber dem süßen Gift der architektonischen Romantik so verlockend sind wie die Reformkekse irgendwelcher Cholesterin-Fundamentalisten im Wettstreit mit Schwarzwälderkerisch?

Im Konditor wird der Künstler – ob Bau- oder Bildender – eines unbehaglichen Schattens seiner eigenen Existenz gewahr. Da ist nichts „Gestisches“, nichts „Genialisches“, kein individueller Ausdruck in Mehl und



Festliches Buffet im Schloß Belvedere zu Weimar,  
Aquarell von Carl Wilhelm Holdermann, 1842;  
Goethe-Museum Düsseldorf

Butter, die Konditorseele ist von geringem Interesse für das Publikum, das weiß jeder Kuchenkomponist; der Künstler weiß es von sich nicht. Im Kuchen steckt jene jahrhundertalte Tradition des „Komponierens“, die Wiederkehr des Immergleichen, die Kenntnis von Zutaten und Materialien, mit einem Wort: Erfahrung. Im Pâtisserieserkennt der Künstler den Handwerker wieder, aus dem er sich einst gebildet. Zu dem Umstand, daß die Produktion von Kunst nicht nur auf Inspiration, sondern auch auf der Neumontage von Überliefertem beruht, hat sie sich erst in diesem Jahrhundert bekannt.

Dem Konditor sind engere Grenzen der Kreativität gesetzt als dem Koch, mit einer entscheidenden Ausnahme, der Fassade des Gebäcks. Dafür wird die Präzision und das Fingerspitzengefühl des Herzchirurgen verlangt. Ein paar Sekunden zu lange auf dem Herd, ein paar Grade zu heiß, und schon hat

sich die Crème Anglaise in Rührei mit Vanillegesmack verwandelt. Die Zutaten in der falschen Reihenfolge in die Schüssel, und gleich hat das Salz der Hefe den Lebensgeist geraubt, zurück bleibt ein klebriger Gugel, der niemals hüpft. Ein einfacher Obstkuchen mit Mürbeteigboden – welche operative Herausforderung! Der Teig muß im Rohzustand eine feine Marmorstruktur aus Butter und Mehl haben (von wegen „zusammengerührt“!), ist die Butter homogen verteilt, wird der Teig krümelig, sind die Stückchen zu groß, tritt die Butter aus, und er wird hart. Wehe, wenn jetzt die Unterhitze im Herd nicht hoch genug ist! Denn ist der Teig nicht fest und knusprig, bevor der Saft in den Früchten sich unter Wärmeeinfluß zu regen beginnt, kommt ein Gematsch heraus. Überflüssig zu erwähnen, daß eine solche Aprikosen- oder Apfel-tarte einen Geschmacksakkord aus leicht salziger (Boden), säuerlicher (Früchte) und süßer (*couverture*) Komponente bildet.

### 3. Regional und universal

Die Kochkunst hat mit der Architekturtheorie in der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts eine fundamental-aufklärerische Überzeugung geteilt: daß der technische Fortschritt nach und nach eine einheitliche Weltzivilisation schaffen und regionale Kulturen, sofern vorhanden, ersetzen oder veredelt in sich aufnehmen werde. In der Bauerei fand dies seinen Ausdruck im Internationalen Stil, in der Küche lange zuvor – beginnend mit Antonin Carême (Wiener Kongreß) und vollendet in Auguste Escoffier (Belle Epoque) – im letztem Schliff der großen französischen Kochkunst, die sich über die großen Hotelküchen verbreitete und durch die standardisierten Bezeichnungen der Gerichte dem Gast zwischen New York und Berlin, Stanleyville und Batavia auf der Menükarte gleichbleibende Zutaten, aber nicht gleiche Qualität verhielt.

Dieses Entwicklungsmodell blieb natürlich aus den verschiedensten Gründen niemals unangefochten. Um die Jahrhundertwende war es purer Nationalismus, der – schon wieder Weimar! – zu Henry van de Velde Entsetzen am großherzoglichen Hofe die französischen Speisennamen durch Eindeutungen ersetzte; die Sauce wich der Tunke und schmeckte dann auch so. Die Fülle des Wohllautes auf den Menükarten täuschte über den Umstand hinweg, daß das Marktangebot nicht jahreszeiten- und regionen-unabhängig die Ingredienzen bereithalten konnte. Einher mit der Internationalisierung des *fast food* ging die Aushöhlung des Escoffier-Standards in der großen Restaurantküche – bis zur Revolution der *nouvelle cuisine* in den 1970er Jahren.

Auch sie hatte freilich das Bild der einen und unteilbar essenden Menschheit vor Augen. Aber das Regionale und Partikulare holt wieder mächtig auf. Es ist vital, und es tröstet den Kulturalisten über den vielbeschworbenen Verlust der Weltvielfalt hinweg. Jeder Reisende wird – insbesondere in der Provinz – öfter der Verlockung erlegen sein, sich ortstypisch verpflegen zu wollen und die alte Warnung in den Wind zu schlagen, daß sogenannte „Spezialitäten“, die nicht den Weg in die internationale Küche gefunden haben, zu Recht partikular geblieben sind. Sprachlich schon Monstrositäten wie Labskaus, Glitscher, Pinkel oder Handkäs mit Musik gehören dazu ebenso wie die zum Glück nur noch literaturnotorische Ostelbier-Küche rings um Griebe-Glumse-Mumse. Ein noch stärkerer antizivilisatorischer Impuls geht freilich von Leuten aus, die mit dem sanften Lächeln des Urchristen auftreten, aber das Feuerzeug für den Inquisitions-Scheiterhaufen schon bereithalten, denn Ernährung ist für sie eine verbindliche Morallehre: die Vegetarier.

### 4. Das Wort zu Berlin

Ein essender Kulturrelativist, der jedes Schrecknis für gerechtfertigt ansieht, wenn er es erst einmal der „Authentizität“ einer Kultur zugeschlagen hat, dürfte frohlocken, wenn er von einem „Berliner Stil“ im zeitgenössischen Bauen hört. Kurz vor dem Ende der DDR ließ ein Ost-Berliner VEB „Feinbackwaren“ (oder so ähnlich) die Weltöffentlichkeit wissen, man habe ein Verfahren entwickelt, den Teig für Fertig-Tortenböden durch mechanisches Aufschäumen locker hinzukriegen, ohne die üblichen Treibmittel zu benötigen. Wenig später brach die DDR zusammen wie ein Biskuit, wenn die ungeduldige Hausfrau zu früh die Backofentür geöffnet hat, weil sie durch das verklebte Fenster nichts mehr sehen konnte. So gerät in dieser Stadt mit ihren vielen Elendsbäckern („Wiener Feinbackwaren“) fast alles. Naschwerk, das eher gemörtelt als gebacken wirkt; Laugenbrezeln von einer Konsistenz, als hätte sie der Berliner Bäcker – das schwäbische Original mißverstehend – wirklich durch den Waschtrog gezogen; als Krönung die Markenzeichen des hiesigen Handwerks: Schusterjunge und Schrippe. Für Uneingeweihte: der Unterschied besteht darin, daß in dem einen die Zähne steckenbleiben, in der anderen hingegen abbrechen. Kein Wunder, daß die Baseball-Mütze aus Lichtenrade vermehrt zum *muffin* greift, ein simpler Rührkuchen, komponiert aus Eiern, Mehl und Zucker, aber sein Schöpfer ist die ganze Welt.

Bodo-Michael Baumunk