



Eine Küchenrevolution

Was würde wohl eine Untersuchung herausfinden, die Lebensläufe auf Schlüsselerlebnisse hin untersucht? Wie sind Kinder und Jugendliche in den Bildungseinrichtungen auf den Geschmack der Welt gekommen? Was hat sie verbittert? Bei der Suche nach Schlüsselerlebnissen fallen einem zunächst Personen ein. Allmählich werden dann auch Gedanken erinnert, die einen ergriffen haben und in einem weitergären, so wie es Georg Christoph Lichtenberg beschrieb: »Es denkt, so wie es regnet.«

Seit mehr als einem Jahr rumort so ein Schlüsselgedanke in meinem Kopf. Ein paar Sätze aus den Erinnerungen des Stuttgarter Sternekochs Vincent Klink. »Sitting Küchen Bull« heißt das wunderbare Buch, in dem er einen französischen Meisterkoch erwähnt, in dessen Küche es verpönt war, nach Rezepten zu kochen oder Erfahrungen als Rezepte aufzuheben. Das schien mir sofort interessant. Dann aber versuchte der Kleinmut einen Rückzieher. So ein Rezeptverbot zeichne halt den Großmeister aus, aber unsereiner brauche sie doch, die Rezepte. Damit hätte die Geschichte vom Kochen ohne Rezept schon wieder vertrieben sein können. Aber sie verblasste nicht. Sie färbte in mehr und mehr Gedanken durch, die gar nichts mit dem Kochen zu tun haben. Da deutete sich ein neues Muster an.

Lust am Unterschied

Was ermöglicht denn das Kochen ohne Rezept? Man muss viel wissen! Vor allem aber muss man sich auf die Kunst und Intelligenz der Praxis verstehen. Die Substanzen und Aromen kennenlernen und die Regeln ihres Zusammenspiels beherrschen! Man muss sich das Gericht vorstellen können und sich erlauben, Erfahrungen zu machen, in einem ganz basalen Sinne zu forschen und zu lernen. Rezepte hingegen bewahren vor den Risiken des Lernens und souveränen Handelns. Wer sich allerdings die Freiheit zum Lernen nimmt, wird mit immer feineren Kompositionsideen und mit dem Genuss am Kochen und Essen belohnt. Kochen wird so ein Spiel mit Differenzen. Die Freude an

der Vielfalt und Schönheit ist eine des Lebens an sich selbst. Man muss sich nur in der Natur und Kultur umsehen. Die Lust an Differenz übersteigt die krude Ordnung bloßen Sattwerdens, Anwendens, Ausführens und Überlebens.

Ist die Küche nicht immer, ob man es will oder nicht, das Labor der Labore? Sie ist entweder ein Prototyp der Abfütterungs- und Erledigungswelt oder aber eine Werkstatt zur Kultivierung der Praxis.

Stellen wir uns eine Schule vor, deren Zentrum die Küche ist. In ihr ginge es so wenig um Kalorien, wie es dieser Schule auch sonst nicht um bloße Informationen oder eben um »den Stoff« ginge. Es ginge nie mehr um »den Stoff«, es ginge um die vielen Stoffe und um ein verzweigtes Wissen, das in Mischungen und Kombinationen auftritt. Man sage nicht, das sei ein Programm für die Küchenakademie, aber nichts für die Kinder oder Jugendlichen! Im Gegenteil. Sie würden endlich so lernen, wie sie sprechen gelernt haben oder wie man im Ausland eine neue Sprache lernt. Keine fertigen Sätze kopieren. Sie lernen nicht auswendig, sondern inwendig. Sie lernen selbst zu sprechen, das heißt mit anderen zu sprechen.

Üben

Es ist klar, dass in dieser Küche Köche arbeiten, oder sagen wir, Menschen, die gut kochen und erklären können, was sie machen. Ob jemand kochen kann, erweist sich ja nicht an Diplomen. Wolfram Siebeck zum Beispiel hatte zunächst Karikaturen gezeichnet und Reportagen verfasst, bevor er über Restaurants zu schreiben begann. Dann erst kochte er selbst und er fand seine berühmten Rezepte. Aha, also doch Rezepte? Natürlich auch. Aber eigentlich sind das eher Geschichten, die beim Weitererzählen variiert werden. In der Küche gilt diese Doppelmaxime des rehabilitierten Übens: Wiederholen und Variieren.

Übungen können dabei gar nicht elementar genug sein, wenn sie dadurch genauer werden. Die Bratkartoffel in dünneren oder dickeren Scheiben? In Öl oder zum Schluss mit etwas Butter? Nur Salz

oder auch Paprika, vielleicht doch lieber Cayennepfeffer? Zwiebeln schon vorher rösten oder später dazu mischen? Und dabei immer wieder probieren, schmecken, also unterscheiden, selbst entscheiden, sich von Vorbildern inspirieren lassen und dann: »Do it your way!«

So werden Erfahrungen mit Emergenz gemacht, ein Typ von Erfahrung, die über sich hinaus weist, ein Schlüsselerlebnis. »Emergenz ist die spontane Herausbildung von neuen Eigenschaften oder Strukturen auf der Makroebene eines Systems infolge des Zusammenspiels seiner Elemente«, sagt das Lexikon.

Wechselwirkungen

In der Küche übt die ganze Schule den Abschied von den Rezepten und feiert ihn. Das färbt ab. Auf andere Labore und Werkstätten, Bühnen, Ateliers und Übungsräume, unterschiedliche Orte für unterschiedliche Tätigkeiten, von denen es dort mehr und mehr gäbe. Und all diese Orte und Tätigkeiten kommen miteinander in Wechselwirkung. Vielleicht mal ein Türchen zur naturwissenschaftlichen Molekularküche des Max-Planck-Forschers Thomas Vilgis öffnen oder zu der des Ideengenies Ferran Adriá? Oder holt die Bücher des Ethnologen Marcel Lèvy Strauss über Essensitten aus der Bibliothek und lauscht eurem eigenen Sprechen! Was ist ein ausgekochter Typ? Und wann wird jemandem was übergebraten? Kochen und Braten sind ganz unterschiedliche Verwandlungen, nicht nur am Herd. Plötzlich schmeckt die Welt. Und alles schmeckt anders. Unvorstellbar, dass es eine Zeit gab, in der die pädagogische Küche nur ein Gerät favorisierte, den Fleischwolf.

P.S.

»Das Geheimnis Europas«, schrieb Albert Camus, »ist, dass es das Leben nicht mehr liebt.« Eine Revolte gegen diese Depression lohnt sich. Immer wieder.

P.P.S.

Kritik, Zustimmung oder Brainstorming: www.reinhardkahl.de