

Buchbesprechungen

GESCHMACKSSCHULE
Von Jürgen Dollase
Tre Torri Verlag,
Wiesbaden 2005

Wer sonntags bei einer bayerisch-schwäbischen Familie zu Gast ist, dem tischt man mit hoher Wahrscheinlichkeit folgende Speise auf: Schweinebraten mit Kruste und Soße, Kartoffelsalat, Spätzle und Knödel – eine in jener Region typische Kombination, für welche die Gäste und die Familie das seit Generationen bewährte Lob aussprechen: »Gut schmeckt's!« Wäre Jürgen Dollase in einer solchen Familie zu Gast, würde er möglicherweise sagen: »Dieses Gericht weist Texturen mit ausgedehnten sensorischen Effekten auf.«

Krachend, knusprig, bissfest, weich, sämig, breiig und saftig: Wir lernen in der »Geschmacksschule«, daß dies Eigenschaften von Lebensmitteln und daraus zubereiteten Speisen sind und daß wir mehr Freude am Essen haben, wenn wir mit diesen Eigenschaften nicht geizen. Das ist im wesentlichen nicht neu. Abgesehen von Babys, die nur Breiiges und Flüssiges mögen,

hat der Mensch seine Freude an der Abwechslung. Das ist beim Essen nicht anders als bei allen anderen Dingen des Lebens. Die Mischung macht's, diese Binsenweisheit schien bisher so wahr und recht wie die Kruste zum Schweinsbraten.

Jürgen Dollase findet, in solch unreflektierter Behaglichkeit hätten wir uns die längste Zeit eingerichtet. Er fordert, bitteschön, etwas mehr Ernst des Lebens, zumal am heimischen Herd, und versucht uns beizubringen, wie sich das, was uns schmeckt, richtig lesen läßt – mit der Zunge und dem Gaumen. Die bayerisch-schwäbische Familie nähme, würde Jürgen Dollase vermuten, ihr Vergnügen an der Beschaffenheit der Sonntagsspeise und der Kombination ihrer unterschiedlichen Konsistenzen nur unbewußt wahr. Sprich: Sie hätte im Prinzip keine rechte Ahnung, weshalb zum kalten Kartoffelsalat auch noch warme, knubbelige Spätzle als passend empfunden werden. »Das war schon immer so«, würde die Hausmutter vielleicht auf diese hypothetische Frage antworten. Derlei Unvermögen (oder einfach pure

Buchbesprechungen

Unlust?), Geschmackserlebnisse präzise zu artikulieren, hält der Autor für eine »Fessel«, von welcher er die Leser mittels einer praktisch anzuwendenden Theorie befreien möchte.

Jürgen Dollase ist Restaurantkritiker, er schreibt für namhafte Publikationen und ist Vorstand der »Deutschen Akademie für Kulinaristik«. Seit Jahren bemüht er sich um einen theoretischen Zugang zu dem, was man umständlich als »Geschmack am Essen finden« bezeichnen könnte.

Der Autor definiert Geschmack als »die Summe aller geschmacklichen Wahrnehmungen«. Er meint damit ausdrücklich nicht nur die Aromen. Um das Erleben dieser »Summe« sprachlich in den Griff zu bekommen, führt er in den kulinarischen Diskurs den Begriff »Textur« ein. Auf dieser Bedeutungseinheit beruht im Prinzip die Pädagogik seiner Geschmacksschule. Es gehe darum, sich systematisch und bewußt mit den unterschiedlichen Beschaffenheiten von Lebensmitteln und Speisen vertraut zu machen. Welcher zusätzliche Erkenntnisgewinn dem Begriff »Textur« im Unterschied zu allseits gebräuchlichen und unmißverständlichen Worten wie »Beschaffenheit«, »Zusammensetzung« oder »Konsistenz« anhaftet, bleibt allerdings unklar. Das ist schade, weil sich Dol-

lase mehr oder weniger deutlich an ein Laienpublikum wendet, das sich über die Beschaffenheit von Speisen oder mögliche neue Kombinationen von Gerichten unterschiedlicher Konsistenz nicht so viele Gedanken macht. Ein Publikum, das ganz normal im Supermarkt einkauft, weshalb der Autor in seinen Rezepten auch ganz konkrete Supermarktprodukte vorschlägt (»Meeresfrüchte aus dem Glas«).

Sie sind ihm Mittel zum Zweck. Dollase führt noch einen zweiten Begriff ein: das »mouthfeeling«. Dieses Wort bezeichnet das, was man auf der Zunge, am Gaumen und im Nasen-Rachen-Raum spürt, schmeckt und riecht, sobald man etwas zu beißen bekommt. Wie sich ein »mouthfeeling« so abwechslungsreich und überraschend wie möglich gestalten ließe, zeigt uns der Autor in einer von ihm entwickelten Laborsituation. Zu diesem Behufe hat er sich Rezepte ausgedacht, die man mit dem Löffelchen zu sich nimmt. Diese umreißen sozusagen das Experimentierfeld, auf dem man sich die besonderen Eigenschaften von Speisen erst einzeln, dann in unterschiedlichen, jedoch auf neuartige Weise als sinnfällig erkannten Zusammensetzungen erarbeiten kann. Damit reiht sich Dollase in die gastrosophische Schule um

den spanischen Küchenrevolutionär Ferran Adrià ein: Grundzutaten werden aus herkömmlichen Harmonien und Zubereitungsmethoden herausgenommen und in unvermutete chemische und physikalische Zustände überführt.

Es ist ein legitimer Versuch, Adriàs strukturalistische Experimente einmal auf die Alltagsküche herunterzubrechen. Das gelingt Dollase in den meisten Kapiteln seines Buches anschaulich und nachvollziehbar. Er führt sogenannte »Do-it-yourself-Sets« ein, die man leicht zu Hause herstellen und somit immer griffbereit haben kann, um mit wenigen Mitteln einer Grundspeise wie Joghurt oder Kartoffelbrei mit Hilfe von Nußmischungen, gewürzten Sahnecremes oder Karamel einen amüsanten Effekt einzuhauchen.

Problematisch wird es, wenn der Autor die Sphären theoretischer Darstellungsmethoden erklimmt. Da werden dann kapitelweise irritierend winzig beschriftete Graphiken bemüht, die einen so lustlos an den Physikunterricht erinnern. Man fühlt sich von einem gestrengen Schulmeister mit Rohrstock getriezt, muß sich durch Vertikalen und Horizontalen hindurchbemühen und Koordinaten studieren, um endlich zu kapieren, daß beispielsweise ein Rinderfilet-

Bissen in relativ kurzer Zeit im Munde die »Attack«-Phase erklimme, dann eine lange »Plateauphase« hindurch die Zunge beglücke, nach einer Weile in den »Delay« übergehe – das Abflauen des Geschmacks –, um schließlich im »Sustain« zu enden. Hilfe!

Dollase möchte, daß wir Genießer uns ein bißchen mehr anstrengen. »Sensorisch aktive« Esser, findet er, hätten mehr vom Leben. Das bedeutet wohl: Denen schmeckt der Schweinsbraten mit Kruste nicht nur, sie wüßten, dank der Graphiken, endlich auch, warum.

Man kann nichts dagegen haben, wenn ein Gastrosoph um Erkenntnisse ringt und ein breites Publikum daran teilhaben läßt. Dollases Experimente mit ungewöhnlichen Kombinationen sind ein intelligentes Gaumenspiel und insofern im mindesten amüsant. Es hat Anregungskraft, wenn er das Grundprodukt Spargel auf unterschiedliche Weisen zubereitet und diese als Gesamtmischung zum Verkosten empfiehlt – um ein Beispiel zu nennen. Er holt damit ein Maximum an Spargelaroma heraus, und das gelingt ihm ebenso bei seiner »Erbsensuppe, teilweise dekonstruiert« und noch bei einigen anderen seiner als »Löffelgerichte« konzipierten Rezepturen.

Fragwürdig bleibt, weshalb Dollase einen nicht unwichtigen Aspekt eher nebensächlich behandelt. Die aufschlußreichsten Passagen des Buches sind jene, wo er seine schönsten Geschmackserlebnisse Revue passieren läßt. Da wird sein Tonfall locker, launig verteilt der Lehrer seine Gut-zettelchen. Es offenbart sich in diesen Erinnerungen, daß sich Dollases Gaumenglück letztlich den herausragenden Grundprodukten verdankt: meeresfrischen bretonischen Austern, pflückfrischen Wildkräutern oder Premiumprodukten wie der französischen Luxuskartoffel »la ratte«. Nur in Nebensätzen scheint in der Geschmacksschule auf, was heute als wahrer Genuß empfunden wird: ein gutes Produkt. Just hier setzt derzeit unsere kulinarische Zukunft an, in der Emanzipation vom Massenprodukt, einer zunehmenden Freude an der geschmacklichen Kraft originärer Lebensmittel. Ein Speck schmeckt jedesmal anders, wenn er von einem Bergbauern, einem Bio-Bauern, einem Dorfmetzger, einer Fabrik stammt. Bei einer solchen Reihenverkostung würde man wohl recht bald

darauf kommen, welche Variante den »sensorisch komplexesten« Eindruck machte – ganz ohne Graphik.

Das Erschmecken von Texturen wird, so ist anzunehmen, dem menschlichen Bedürfnis nach »lecker Mittagessen« auf Dauer nur bedingt Befriedigung verschaffen. Das kann man an Kindern beobachten: Irgendwann wächst sich die Phase aus, wo sie aufs Nutellabrot auch noch Salami und einen Klacks Himbeermarmelade schaufeln (»alle Lieblingsessen auf einmal«). Dann werden andere Dinge wichtig, beispielsweise das sprichwörtlich stets mitessende Auge. Die Gestaltung des Buches leistet sich manch unfreiwillige Komik. Nicht wenige Fotografien tauchen die abzubildenden Gerichte in das diffuse Licht des Halbverdauten. Der »Italienische Degustationsteller« etwa sieht aus wie das Tohuwabohu vor dem ersten Schöpfungstag. Das schulfibelartig stumpfe Papier steht einer appetitanregenden Food-Fotografie schlicht im Wege. Und damit wirkt präntiös formulierte Theorie leider nur noch: grau.

Katja Mutschelknaus