

## Warum wir Deutschen nicht kochen können

### Kochgeheimnisse des Ostens

[Von Nikolai Wojtko](#)

das Schöne an manchen Menschen ist, dass sie einem viel über sich selbst beibringen können. Nicht, dass sie unentwegt reden, weil sie dieses Ziel verfolgen. Nein, sie reden aus purem Egoismus. Man kann sich in dem Wortschwall behaglich einrichten, ihn plauschen lassen, selber etwas träumen und wie an einem murmelnden Flussufer, die Beine ausstrecken und gutgelaunt über das gurgelnde Wasser träumen. Sollte man nach Abkühlung verlangen, dann geht man halt etwas näher heran und verschwindet für einen Moment in den kühlen Fluten. Allerdings sollte man beachten, dass man vom quirligen Wortschwall unversehens vom Ufer weggetragen und an einer anderen Stelle an Land gespült werden kann.

Die meisten Vielredner nerven und es ist allein schon deshalb ein unentschuldbares Versäumnis der Evolution, dass sie keine Ohrenlider entwickelt hat. Ungeschützt wird man den Verbalattacken ausgesetzt und ausgerechnet an einer Stelle, die unmittelbar ins Gehirn zielt, hat man nicht den geringsten Schutz vor ihnen. Viele Autoren sind ebenfalls, zumal professionelle, Vielredner. Bei Lektüre hat man jedoch jederzeit die Möglichkeit, seine Lider zu senken und das Gelesene nicht weiterhin ins Hirn dringen zu lassen, man kann einfach den Kopf nach hinten legen und ein Verdauungsschläfchen halten. Das Buch wird sanft aus den sich entspannenden Händen gleiten und wir können es leicht beschädigt auf dem nächsten Flohmarkt bei einem ahnungslosen aber geschwätzigem Händler gegen etwas Sinnvolleres eintauschen. Einige meiner Gäste haben mich schon des Öfteren gefragt, weshalb ich so viele Eierwärmer besitze. Verwundert schauen sie mich an, wenn ich auf diese Frage schlicht erwidere: Besser als schlechte Literatur. Es sind diese kleinen Momente in denen ich sicher weiß, dass ich ein gutes Tauschgeschäft getätigt habe, auch wenn Eierwärmer nur einen sehr begrenzten Funktionsradius haben. Theoretisch jedoch könnte man sie sich auch über die Ohren ziehen.

Ganz anders verhält es sich allerdings mit der kurzweiligen Kunst, aus Alltagsgemurmel eine Tonart herauszuschälen, die einen keine Wahl lässt: man muss unvermittelt lachen. Es kündigt sich unmerklich an, noch ist man gebannt vom geschmeidigen Fluss der Rede, man betrachtet die kleinen Wasserkaskaden, die sich unvermutet zu erkennen geben, schaut verträumt auf die wundersamen Spiegelungen der Sonnenstrahlen auf der sich stetig verändernde Oberfläche und schon hat man dieses unbestimmte Gefühl der Entspannung. Bei manchen Probanden lässt sich auch ein unvermitteltes Schmunzeln beobachten, bevor sich ein heftiger Lachanfall ausbreitet und einen so vor der eigenen Sucht schützt. Denn man will nicht Innehalten, will mehr von diesem Stoff, möchte nicht mehr aufhören. Gierig blättert man Seite um Seite, aber der Lachanfall stoppt dieses Junkieverhalten jäh. Man kommt aus dem Tritt, reibt sich die Augen, hält inne und wiederholt die letzten Zeilen die man im Lachen kaum noch zu erkennen vermochte. Danach rennt man mit dem Zeigefinger zwischen den Seiten aus der Wohnung, um einen Menschen zu suchen, dem man das soeben Gelesene zeigen kann. In Windeseile bildet sich eine unübersehbare wogende, lachende Menschentraube und alle sind froh, über offene Ohren zu verfügen, auch wenn sie sich von Zeit zu Zeit wünschen, dass der Vorleser nicht so viele Kichergeräusche tätigt.

### Ess- und Kochbücher: der feine Unterschied

Schwierig wird die Übung bei Essbüchern. Ich rede nicht über Kochbücher, also die schön bebilderten Dinge, die einem erklären, wie man ein Brot belegen oder Eier trennen kann. Nein, ich meine Bücher, die vom Essen handeln und Hunger machen können. Leser hungrig zu machen ist für sich noch keine besondere Leistung, man muss lediglich genügend schreiben, hungrige Leser jedoch zum Lachen zu bringen, das ist eine Kunst.

Dabei hatte alles so bierernst begonnen. Die ersten Bücher über Essen jenseits der Kochbücher (die sehr wahrscheinlich der heimliche Grund für den Ursprung der Schrift und der Götzenanbetung sind und so wunderbare Anweisungen enthalten wie: man nehme ein paar dutzend Schwäne, trenne ihre Häuse und fülle diese mit Allerlei und ein wenig Laudanum, doch Vorsicht: den Hals nicht zu voll nehmen! Binde sie zu, lasse sie in der Glut sanft garen und mache sich eine schöne Zeit) waren Manierbücher: Kleine Fibeln voll gepackt mit Benimmklimbim. Es dröhnt in den Ohren, wenn man belehrt wird, wie man zu rülpsen, wie man die Speisen vorschriftsmäßig in den Mund zu verfrachten habe und ob Eshilfen erlaubt oder gotteslästerlich sind. In ihnen werden schon im tiefsten Mittelalter die ersten Menschheitsfragen der Moderne gestellt: Darf man sich auch ohne Tuch über den Speisen schnäutzen? Im Zuge der Aufklärung kam in diesem Zusammenhang ein wissenschaftlicher Duktus hinzu, den sich die Anthropologie zu eigen machte. Man schickte Heerscharen dieser speziell ausgebildeten Bescheidwiser in die entlegensten Winkel der Erde, damit sie notierten, ob die Wilden schon das Kochen gelernt haben. Man stelle sich die Szenen vor, die sich gleich hunderte Male in Afrika, oder

dem Amazonas abgespielt haben: gerade hat man sich stammesmäßig zum Essen niedergelassen, stürmt eine Schar seltsam gekleideter und nach der langen Reise übel riechender Menschen herbei, prüft die Glut, murmelt: Ahh, sehr gut, nicht nur das Rohe, man kennt hier auch das Gekochte. Während die hungrigen Bewohner des schönen Ortes noch un schlüssig sind, wie sie den aufdringlichen Fremden begegnen sollen, stecken diese schon ihre schmutzigen Finger in die Blechnäpfe. Uhhh, heiß und dampfend. Sieh, sie kennen auch Gewürze. In dem Moment jedoch, als der sonst für seine Sanftmütigkeit berühmte dickbäuchige Häuptling die zarte Antilopenkeule zum Mund führen wollte geschah das Unglück, welches prägend für die gesamte Zunft sein sollte und noch bis heute in deren Schriften nachwirkt: Gleich drei miesepetrige Gestalten entwendeten ihm den Braten, begraptschten und beschnüffelten ihn. Da wurde es dem lieben Mann zu bunt, auf einen Wink hin machten seine Stammeskollegen kurzen Prozess, siedeten und brieten kurzerhand die Eindringlinge, die durch ihr Verhalten unwissentlich um diese bevorzugte Behandlung gebettelt hatten. Nur einem, der sich zur Zeit des Unglücks einen Kräutergarten oder das, was er dafür hielt ansah, glückte unbemerkt die Flucht. Seither geht das Angstgespenst von den wilden Kannibalen in allen gebildeten Kreisen umher. Die Tropen wurden darauf hin traurig, da man sich an die drolligen Gestalten, mehr aber noch an ihre hübschen Kunstperlen und Reiseversprechungen gewöhnt hatte. Also arrangierte man sich mit den komischen Topfguckern: Immer wenn eine Horde vorsichtig an Land gehen wollte, kam man ihnen entgegen und erklärte, dass sie keine Angst haben müssten. Man habe an dieser Küste keine Kannibalen mehr, der letzte sei am Vortag erst verspeist worden.

### **Die wunderbare Welt der Projektionsflächen**

Natürlich hegen die Anthropologen selbst solcher Versprechungen zum Trotz noch einen gewissen Argwohn, letztendlich da sie sich eigenes Fehlverhalten nicht vorstellen, besonders aber, da sie sich ihr prinzipielles Nicht-Verstehen-Können nicht zugeben wollen. So lesen sich ihre Bücher auch nicht wie das, was sie sind: wie tolle Abenteuer- oder Südseeromane, sondern stets so, als müsse auf jeder Seite die Wissenschaftlichkeit des eigenen Handelns unterstrichen werden. Essbücher haben sich bis in die Gegenwart nicht von diesem Duktus gänzlich befreien können. Stets umweht sie noch ein Hauch von Belehrung und Benimm. Auf diesem Gebiet jemandem zum Lachen bringen zu wollen ist also, um es vorsichtig zu formulieren ein ganz hartes Brot. Wie aber gestaltet sich die Lage, wenn man den Spieß umdreht, und sich selbst als Anti-Anthropologen skizziert, also scheinbar über sich selber redet? Sie wollen wissen, was dran ist an der russischen Küche? Am besten noch: was an der Küche der ehemaligen Sowjetrepubliken so spannend ist? Wie haben die Menschen gekocht? Wie konnten sie aus Nichts etwas Essbares herstellen? Wehalb die Russen ins Restaurant gehen? Na, weil sie dort einen Ort haben, an dem sie nichts essen müssen.

Wladimir Kaminer bedient eine Erwartungshaltung, indem er mit Geheimnissen spielt, die sich damals hinter dem eisernen Vorhang ebenso versteckt haben müssen, wie sie das heute sicherlich noch in Sibirien tun. Zumindest sind wir Deutschen sicher, dass sie es tun, schließlich hat solch ein riesiges Land mindestens bärengroße Geheimnisse. Diese gilt es, wenn schon nicht aufzuspüren, so zumindest im Kopf lebendig zu halten. Es bereitet Kaminer sichtlich Vergnügen, seine Kenntnis über die Deutschen in diesem Buch auszubreiten, indem er unseren Projektionen einen russischen Bären aufbindet. Die zu jedem Abschnitt zusammengetragenen Rezepte verdienen Anerkennung. Zum einen sind sie so wunderbar gegen den kulinarischen Zeitgeist gestrickt, dass man auch hier das Lachen nicht ganz ablegen kann: Nehmen sie ein kleines ganzes Spanferkel....Schnell aber bemerkt man, dass hier, in dieser scheinbaren kindlichen Spielerei so viel ernsthafte Beschäftigung mit dem Thema Kochen besteht, dass die Texte im Nachhinein wie groß angelegte Illustrationen dieser unscheinbaren, liebevollen Rezeptarrangements wirken. Man muss nicht kochen können, um das Buch zu lieben. Aber man muss das Buch lesen, um beim nächsten Gang ins Restaurant Spaß und pralle Lebensfreude zu verspüren. Bleibt nur noch eine kleine Anmerkung: wenn es sich hier um einen gastrosophischen Beitrag zum Thema Totalitarismus handelt, sollte bald ein Band herauskommen, der sich mit der deutschen Küche im III. Reich beschäftigt, es sei denn, dass dann der Spaß aufhört und hier der Grund liegt, weshalb man in diesem Land immer noch nicht kochen kann, sondern zum Essen ins Restaurant marschiert.

### **einseitig.info empfiehlt:**

Wladimir Kaminer: Küche totalitär. Das Kochbuch des Sozialismus von Wladimir und Olga Kaminer.

Manhattan München 2006.

224 Seiten. 18,-€

ISBN-10: 3-442-54610-9

ISBN-13: 978-3-442-54610-7