

Lothar Kolmer

WISSENS-BISSEN

Gastrosophisches von A-Z

mandelbaum *verlag*

All meinen Marien

Einleitung

Es begann, wie meist, mit einer Frage. Was ist eigentlich »Gastrosophie« (wenn es sogar ein eigenes universitäres Zentrum dafür gibt)? Das ließ sich unter Verweis auf ► Autoritäten (► der Pfeil verweist auf Stichworte im folgenden Text) durchaus beantworten. Das Wort ist eine Neuprägung von Charles Fourier, aus dem Anfang des 19. Jahrhunderts, von Eugen von Vaerst (1851) aufgegriffen und »entschärft« (ohne Fouriers Forderung nach »freier Liebe«) ins Deutsche übertragen. Nach ihm umfasst ► Gastrosophie alles, was mit Ernährung zu tun hat. Für Nietzsche machte den »homo sapiens« erst die Ausbildung, die Verfeinerung, eine Kultur des Geschmacksinns aus. Das Denken über die Ernährung bildete immer schon einen Teil des Nachdenkens über das »rechte«, »gute Leben«.

Wenn dem so ist, braucht es eine Wissens-Basis für das Denken, ein Fundament dessen, was Gastrosophie ausmacht. Uns ging es hier nicht um die Utopie einer vollständigen Abdeckung des Bereichs, sondern um »Wissen zum Genießen«, nach dem alten Grundsatz, dass der Inhalt nützlich, die Form unterhaltsam sei: »prodesse et delectare«, sagten die alten Römer dazu. Wenn es um die Ausbildung, die Verfeinerung, eine Kultur des Geschmack(sinn)s geht, dann reichen bloße Informationspartikel nicht aus, dann bedarf es der Zusammenhänge, der Einstufung, Einreihung, manchmal auch einer Wertung. Denn das alte Diktum »über den ► Geschmack lässt sich nicht streiten« meint im originalen Sinne, dass man über ihn verfügt, weswegen sich Diskussionen erübrigen. In den Nachzeiten der Postmoderne sind wir »relativistischer« geworden, was die Konservativen beklagen, weil sie nun nicht mehr die Linien vorgeben können – und ironischer. Umberto Eco meinte, das müsse eine Grundhaltung sein.

Erstaunlicherweise war sie das schon lange vor der Postmoderne. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts erschien das ► »Appetitlexikon« von Habs und Rosner, unterhaltsam, informativ, rhetorisch gekonnt geschrieben, mit einem erstaunlichen Wissen, das z. T. heute bestätigt, z. T. freilich durch das Fortschreiten der Erkenntnisse veraltet ist. Das konnte ein Ansporn sein.

Zunächst bildete das eher eine sportliche Herausforderung, ein Vergnügen der Nachtstunden, mit diesen Texten zu arbeiten. Aber dann trabte das Ganze an, übersprang erste Hürden, der Ehrgeiz wuchs, doch das Druck-Ziel zu durchlaufen. Auch hier stand ein altes Prinzip vor Augen: aus der Nachahmung (Originalzitate – *kursiv*) ein eigenes Werk zu schaffen, mit dem Ziel, das alte zu erreichen (*imitatio*), wenn möglich zu übertreffen

(aemulatio) – in den Zeiten der Postmoderne freilich ganz relativistisch! Denn es stellte sich heraus, dass der frühere Umfang nicht mehr zu erreichen, Beschränkung notwendig war; der Wein verdiente mittlerweile ein eigenes Werk, das bleibt anderen überlassen und hier weg. Zu manchem gibt es anderswo ausreichende Information, zu anderem fehlte die Inspiration. Der Autor bekennt sich zu seinem Subjektivismus. Die Auswahl erfolgt nach diesen Kriterien. Wem etwas fehlt, der soll es selbst schreiben – und das nicht in einer Rezension bemeckern. Es gibt immer noch genug zu tun.

Gleiches gilt auch für die Geisteshaltung. Diese folgt diversen Enzyklopädisten, angefangen bei denen der französischen Encyclopédie des 18. Jahrhunderts, über Habs und Rosner aus dem 19. Jahrhundert. Ein Geist der Aufklärung weht leise, aber da diese über sich nachdenken, sich aufklären muss – etwas gebrochen! Das soll aber nicht hindern, gelegentlich etwas fester hinzubeißen!

Da nach dem materialistischen Denken Feuerbachs »der Mensch ist, was er isst«, kommt es darauf an, was man sich einverleibt. In industriellen Broterzeugnissen etwa unter anderen: Mais, Soja, Enzyme, Wasserbinde- und Quellmittel, Weichmacher, Konservierungs- und Farbstoffe, Malzzusätze, Aromen, Gips, Ascorbinsäure, Cystein, Propionsäure (E 280) ...

Schlechtes Essen spricht nicht für ein gutes Leben. Zum Genießen braucht es Wissen. Das hier ist ein kleiner Beitrag dazu, zur »Gastrosophie«.

Meinen herzlichen Dank abstellen möchte ich an Herta Stoiber für die Hilfe bei der Erstellung des Manuskripts, bei Harald Gschwandtner für Ergänzungen, Textbearbeitung und Korrektur und für die kritische Lektüre bei Dora Gemeiner-Jahn, Ulrike Weinmann sowie bei meiner Frau.

Lothar Kolmer

ABC

Einleitung	7	Baguette	35	Breze(n).....	58
Aal	13	Baierische Küche	36	Broccolo.....	58
Abendmahl, Letztes... 13		Bain Marie	38	Brombeeren.....	58
Aberglaube	14	Baiser	38	Brot.....	59
Abfall	15	Banane	38	Büchsenfleisch.....	61
Absinth	15	Bankett	39	Büffel	61
Aceto balsamico	16	Barberieente	39	Buffet	62
Affektiertheit.....	16	Bärlauch.....	39	Bürgerlich	63
Agar Agar.....	16	Barocke Küche	40	Butter.....	63
Agrest.....	17	Barrique	41	Camembert.....	64
Aldi (<i>Alditude,</i> <i>Alditussi</i>)	17	Basilikum	42	Canapé.....	64
Alkohol	17	Bauern... ..	42	Cappuccino.....	64
Allesfresser.....	18	Beifuß	43	Cardamom.....	65
Amaretto	19	Benediktiner.....	43	Carpaccio	65
Amsel.....	19	Benennungen, à la... 43		Cassata	65
Amuse-Gueule	20	Besteck.....	44	Champagner	66
Analogkäse	20	Bier	45	Charlotte.....	68
Ananas	21	Bildschirm.....	47	Chili.....	68
Anchovis	22	Bio	48	Co ₂ -Bilanzen	69
Anis.....	22	Biolimonade.....	49	Cognac.....	69
Antipasti	23	Bircher Müsli	49	Convenience Food ... 70	
Aperitif.....	23	Birne	49	Cordon bleu.....	70
Apfel	23	Bischof.....	49	Crêpe	70
Aphrodisiaka	24	Biskuit.....	50	Crevetten	70
Apicius	25	Blanc-Manger	50	Croissant	70
Appetit.....	26	Blätterteig	50	Curcuma	71
Appetitlexikon.....	26	Blindverkostung.....	50	Curry	71
Aquafarming.....	27	Blini	51	Currywurst.....	72
Armer Ritter.....	28	Blumenkohl	51	Damhirsch	73
Aroma	28	Blut.....	51	Dampfnudel.....	73
Artischocke	29	Blutwurst	52	Darm	73
Aspik.....	29	Bohnen	52	Dattel.....	74
Auflauf.....	30	Bohnenkraut	53	Dehydrierung.....	74
Aufschnitt	30	Bowle.....	53	Dessert.....	75
Ausschweifungen.....	30	Brain Food	54	Deutsche Küche	75
Austern	31	Branntwein	54	Dialog.....	77
Autorität	32	Braten	55	Diät.....	77
Avocado	33	Bratkunst	55	Digestif	78
Backhendl	34	Bratwurst	56	Dill	78
Backpulver	34	Brechmittel/ Vomitiv.....	57	Dinkel.....	79
Back- und Zucker- werk.....	35	Brei	57	Döner	79
		Brennnessel	58	Duftspray.....	80
				Ei	81

Eichel.....	82	Flusskrebs.....	104	Granatapfel	131
Eierschwammerl.....	82	Fond	105	Grander-Wasser	132
Einkorn.....	83	Frankfurter/Wiener		Grappa.....	134
Eintopf.....	83	Würstchen	105	Gratin	134
Eis.....	83	Französische		Greenwashing	135
Eistee	84	Küche	106	Grieß.....	135
Eleganz.....	85	Frosch	107	Grill	135
Ellbogen-Prinzip	85	Frühstück.....	108	Grog.....	136
Emmentaler	86	Functional Food.....	109	Gruß aus der	
Encyclopédie.....	86	Gabel	111	Küche	136
Energetisierung	86	Galgant	111	Grütze.....	137
Ente	87	Gammelfleisch	112	Gugelhupf.....	137
Enthaltbarkeit	87	Gämse.....	112	Gulasch.....	137
Enzian.....	87	Gans.....	112	Gummibärchen.....	138
Erbse.....	88	Gänseleber	113	Gurke.....	138
Erbswurst.....	89	Garnele	114	Hafer.....	139
Erdbeere.....	89	Garum	115	Hagebutte	139
Erheben des Glases....	89	Gast	115	Hahnenkamm	139
Erlebnisgastro-		Gasthof	116	Hamburger	140
nomie	89	Gastro... ..	116	Haschee.....	140
Ersatz/Surrogat.....	90	Gastrokritiker.....	117	Hase.....	140
Esel	91	Gastrosophie	118	Haselnuss	141
ESL.....	91	Gebildebrot/		Hautgout	141
Espresso	91	-gebäck	119	Hefe.....	141
Essen.....	92	Gedeck (Couvert)....	120	Heidelbeere.....	142
Essen ubiquitär.....	92	Geiz	120	Hepatitis	142
Essenszeiten.....	93	Gelee.....	121	Hering.....	143
Essig.....	93	Gemüse.....	121	Herz.....	143
Esszimmer.....	94	Gen Food.....	122	Hildegard von	
Estragon.....	95	Genuss	122	Bingen	144
Extrawurst.....	95	Germknödel.....	123	Himbeere	146
Farce	96	Gerste.....	124	Hirn.....	146
Fasan.....	96	Geschirr	124	Hirsch	146
Fasten.....	97	Geschmack.....	125	Hirse	147
Fast Food	98	Gesundheit.....	126	Hochzeitskuchen....	147
Feige.....	98	Gewürze.....	127	Hoden.....	147
Feinschmeckerei	99	Glace.....	128	Holunder	148
Fenchel.....	99	Glas.....	128	Honig	148
Fernsehkoch	99	Glossar	128	Hopfen.....	149
Festmahl.....	100	Glühwein	129	Huhn	149
Fett	101	Glutamat.....	129	Hummer	150
Finger Food.....	102	Glykol.....	129	Hund	150
Fische.....	102	Gold.....	130	Idealtemperatur.....	151
Flambieren	103	Götterspeise	130	Identität	151
Fleisch.....	103	Gourmand	131	Ingwer.....	152
Fleischbrühe/		Gourmet	131	Innereien.....	153
Bouillon.....	104	Gourmet-Führer.....	131	Insekten	153

Italienische	Küche, örtlich	182	Mensch – Ma-
Küche	Küche, systemisch ...	183	schine
Jagatee.....	Küchenattrappe.....	183	Menü
Jäger	Küchenbrigade	184	Messer
Jakobsmuschel.....	Küchengerät-		Metamorphose
Joghurt.....	schaften	185	Metaphorik
Junk Food	Kühlschrank.....	185	Milch
Kaffee, Kaffeehaus... 158	Kühlung.....	186	Mineralwasser
Kaffee-Surrogate..... 159	Kulinarisches		Minze.....
Käfighaltung	System	186	Mittelalterliche
Kaiserschmarren..... 160	Kultureller Mate-		Küche
Kalb	rialismus	187	Mittelmeerdiät/
Kandieren	Kümmel.....	188	Kretadiät.....
Kaninchen.....	Kürbis	188	Mohn
Kannibalismus	Kutteln.....	189	Molekularküche
Kapaun	Lachs.....	190	Moral
Karfiol.....	Lachsforelle	191	Morchel
Karkasse	Lakritze	191	Muscheln
Karneval.....	Lamm	191	Muskatnuss
Karpfen	Lasagne	192	Müsli.....
Kartoffeln.....	Leber.....	192	Naivität
Kartoffelchips.....	Leberkäse	192	Nationalküchen.....
Käse	Lebkuchen	193	Natur
Kastanie	Liebstöckel	193	Negerkuss.....
Katzentisch.....	Likör/Liqueur	194	Nelken
Kaviar	Limonade.....	194	Nespresso
Keks	Linse	195	Niere.....
Kerbel	Löffel	195	Nouvelle Cuisine....
Ketchup	LOHAS	195	Oblate
Kipferl.....	Lorbeerblätter.....	196	Obst.....
Kirsche.....	Löwenzahn.....	197	Ochse.....
Kletzenbrot	Lukull	197	Ofenfrisch
Knoblauch	Luxus	197	Ohr.....
Knödel	Magen.....	199	Olive
Koch, Köchin.....	Maggi.....	199	Omelett.....
Kochbuch.....	Magie.....	200	Origanum/
Kognitive Disso-	Majoran	200	Oregano.....
nanz.....	Malvasier.....	201	Österreichische
Kohl.....	Manierismus	201	Küche
Konserven	Manna	202	Palatschinke
Koriander.....	Margarine	202	Paprika
Körper.....	Marille/Aprikose	202	Pastete
Koscher	Marmelade	203	Pastinake
Krapfen	Marzipan.....	203	Pastis
Kraut.....	Meerrettich	204	Patisserie
Kren.....	Mehlspeisen	204	Perlhuhn
Kreuzkümmel	Melisse	204	Petersilie.....

Pfannkuchen.....	232	Sahne.....	261	Tabak.....	287
Pfau.....	233	Salat.....	261	Tabu.....	287
Pfeffer.....	233	Salbei.....	262	Tafel.....	287
Pfefferminze.....	234	Salz.....	263	Tafelspitz.....	288
		Salzburger Nockerl..	264	Tafelwasser.....	288
Pferd.....	237	Sauce.....	264	Tafelwein.....	288
Pflaume.....	238	Sauerkraut.....	265	Tatar.....	288
Pilze.....	238	Saufraß.....	266	Taube.....	289
Piment.....	239	Saumagen.....	267	Terrine.....	289
Pinienkerne.....	239	Schaschlik.....	267	Thermometer.....	289
Pistazien.....	240	Schaumwein.....	267	Thunfisch.....	290
Pizza.....	240	Schildkröte.....	268	Thymian.....	290
Pökelfleisch.....	241	Schimmel.....	268	Tintenfisch.....	291
Polenta.....	241	Schinken.....	269	Tiramisu.....	292
Pommes frites.....	242	Schlachtvieh.....	271	Tisch.....	292
Porree.....	242	Schlaraffenland.....	271	Tischgebet.....	293
Portwein.....	243	Schmalz.....	272	Tischgespräch.....	293
Pot-au-feu.....	243	Schnecken.....	272	Tischzuchten.....	294
Praline.....	243	Schnepfe.....	273	Toast.....	295
Prestigeprodukte.....	244	Schnittlauch.....	273	Todsünden.....	295
Prosecco.....	244	Schnitzel.....	273	Tomate.....	296
Pudding.....	245	Schokolade.....	274	Tradition.....	296
Punsch.....	246	Schwan.....	275	Tranchieren.....	297
Pürrier-Mixstab.....	246	Schwefel.....	275	Trinkgeld.....	297
Pute.....	246	Schwein.....	275	Trüffel.....	298
Quark.....	247	Senf.....	276	Vampir.....	300
Quitte.....	247	Service.....	277	Vanille.....	300
Ragout.....	248	Serviette.....	278	Vegetarismus.....	301
Rahm.....	248	Sesam.....	278	Völlerei.....	301
Rauke.....	248	Sinnlichkeit.....	279	Wacholderbeere.....	303
Refektorium.....	249	Soda.....	279	Wasser.....	303
Regionalküche.....	249	Soja.....	279	Wasserverbrauch.....	304
Reinfal.....	251	Soufflé.....	280	Weihnachtsbraten...	305
Restaurantführer.....	251	Sousvide.....	280	Weihnachtsfeier.....	305
Rettich.....	252	Spaghetti.....	280	Weißwurst.....	305
Rezept.....	253	Spargel.....	281	Wiener Küche.....	306
Rind.....	253	Spinat.....	282	Würstelbude.....	307
Risotto.....	255	Sprachliche		Zahnstocher.....	309
Römische Küche.....	255	Korrektheit.....	283	Zimt.....	309
Rosmarin.....	257	Sternanis.....	283	Zitrone.....	310
Roulade.....	258	Stockfisch.....	283	Zivilisationskrank-	
Rucola.....	258	Strudel.....	283	heiten.....	311
Rüben.....	258	Stuhl/Sessel.....	284	Zubereitungsarten...	311
Rum.....	258	Supermarkt.....	284	Zucker.....	311
Sachertorte.....	260	Suppe.....	285	Zunge.....	312
Safran.....	260	Süßstoff.....	286	Zwetschge.....	312
				Zwiebel.....	312

A

◆ Aal

Der frühere *König des Tafelvergnügens* hat in den Republiken mittlerweile ziemlich abgedankt. Das kommt weniger vom Nervengift Ichthyotoxin in seinem Blut, das durch Kochen und Räuchern vernichtet wird, sondern vom hohen Fettgehalt von 26%. Manche mögen sich auch an der obszönen Schlangenform stören. Frühere Zubereitungen wie gesottener Aal, Aal in Gelee oder Aalpastete erwecken heute keine sehr großen Gelüste mehr. Letztere erscheint schon bei den alten Römern und hielt sich übers Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert. Die nach Brillat-Savarin erhaltende Wunderwirkung von Aal mit Krebsauce passt zeitlich wie räumlich in das *pikanteste Kapitel seiner »Physiologie des Geschmacks«* – aber nicht mehr in unsere Zeit. Angesichts der Bedrohung des Bestandes und des Geschmacks der Gegenwart haben ihn einzelne Lebensmittelhändler aus dem Angebot entfernt.

So unkorrekt wie alt: Friedrich von Logau (1604-1655): »Wer einen Aal beim Schwanz und Weiber faßt bei Worten / wie fest er die auch hält, hält nichts an beiden Orten.«

◆ Abendmahl, Letztes

Jene Szene, in der Jesus inmitten seiner Jünger saß, das Brot brach und den Wein segnete (was dann zu verzehrbarem, realem Leib und Blut wurde), fand in der Kunst vielfache Darstellung. Das Letzte Abendmahl gilt in unserer Kultur als das Muster gemeinsamen Essens, das aber von immer weniger Gläubigen tatsächlich im Gotteshaus konsumiert wird. Dabei war es einst als »oppositionelles Kultmahl« ein revolutionärer Akt – und wurde deswegen von der römischen Obrigkeit als Loyalitätsbruch verfolgt. Der dabei verzehrte Leib Christi bildete »einen parasitären Staat innerhalb eines größeren Staatsorganismus« (Baudy). Wer diesen Leib aß, galt als »Mitglied einer Aufstandsbewegung, die einen politischen Umsturz« anstrebte, und nicht zuletzt auch als jemand, der – nach damaliger Meinung – Menschen opferte und verzehrte. »Der Brot- und Weingott Jesus Christus, als geschlachtetes Lamm gestorben und durch sakramentale Mähler als Gemein-

deleib wiederauferstanden, hat Traditionen« aus dem östlichen Mittelmeerraum resorbiert. In diesen »regenerierten sich Gottheiten periodisch auf doppelte Weise, einerseits in den lebensspendenden Nahrungsmitteln, andererseits in den menschlichen Gemeinschaften, die diese verzehrten« (Baudy). Eine säkularisierte Gesellschaft interessieren solche (inter-)religiösen Einsichten kaum, eher noch, dass eine Untersuchung von 52 Abendmahlgemälden aus der Zeit von 1000 bis 2000 n. Chr. ergab, dass die Fleischportionen ab 1600 doppelt so viel Lamnbraten aufwiesen als um 1300 und das Brot zwischen dem 14. und 16. Jahrhundert vergleichsweise in den Hintergrund trat (Brian Wansink) – woran sich wieder einmal zeigt, wie vielseitig, interdisziplinär orientiert und analytisch der kundige Gastroph sein sollte!

◆ **Aberglaube**

Aberglaube ist nach dem Diktum unserer aufgeklärten Vorgänger der Encyclopédie »ein falscher, in die Irre geleiteter religiöser Kult [...], welcher der Vernunft und den gesunden Ideen widerspricht. Er ist die schrecklichste Plage der Menschheit. Unwissenheit und Barbarei führen den Aberglauben ein, Scheinheiligkeit hält ihn durch nichtige Zeremonien aufrecht, falscher Glaubenseifer verbreitet ihn, und Eigennutz verewigt ihn«.

Tatsächlich ist der ganze Bereich der Ernährung voll von Aberglauben. Das beginnt mit der Sicherung der Ernte durch Abwehrzauber gegen Hagel, starken Regen und Wind, setzt sich fort im Schutz gegen Hexerei – an Kühen, damit ihnen niemand nächtlicherweise die Milch abmelkt oder die Butter stiehlt –, geht weiter bei der Produktion, wenn etwa in den Brotlaib Zeichen zur Bekömmlichkeit eingeritzt oder bestimmte Teile der Nahrung Geistern und numinosen Wesen dargebracht werden, und endet noch lange nicht bei den Ritualen, die beim Verzehr vor Vergiftung oder anderen Schäden an Leib und Leben schützen sollen. Dazu gehört der Silberlöffel, der bei Pilzen durch Anlaufen deren Giftigkeit erweist, zählen Korallen gegen Gift im Wein und sonstige Amulette gegen praktisch alles, was die Gesundheit beeinträchtigen könnte.

In unserem aufgeklärteren Zeitalter sind die meisten dieser Gebräuche der Vergessenheit anheimgefallen, manche werden nur noch unbewusst als geselliges Ritual praktiziert. Damit ist aber noch lange nicht gesagt, dass sämtlicher Aberglaube aus der Welt sei. Im Gegenteil sehen wir neue Formen, die gerade aus der Überwindung des alten Denkens resultieren: Den Siegfried'schen Glauben an die eigene Unverletzbarkeit finden wir heute bei Tabak- und Alkoholkonsum im Übermaß, Junk Food in Überdosen. Man hält sich selbst für geschützt und unverwundbar, obwohl ringsum die