

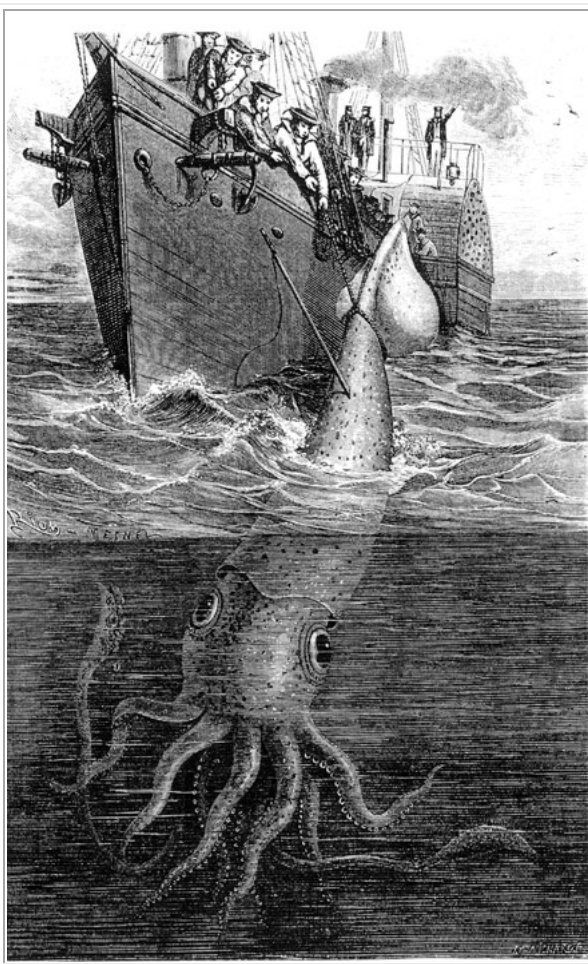
Robert Menasse im FOCUS vom 2. Oktober 2006

HIER KOCHT DER DICHTER

von Robert Menasse

Wovon haben sich Noah und seine Familie auf der Arche ernährt, und womit wurden all die Tiere von Aal bis Zebra gefüttert?

Wir erfahren es in keiner der Bibel- oder Koran-Stellen, die von Noah erzählen. Das überlieferte Noachidische Gebot „Iss von allen Früchten Deines Gartens“ kann wohl auf der Arche kaum angewendet worden sein. Oder hatte Noah auch alle Früchte und Pflanzen, von Apfel bis Zwetschke, auf die Arche geladen? Vielleicht müssen wir uns die Geschichte ganz anders vorstellen: Noah hatte sich den Schiffsbauch nicht mit „Lebewesen“, sondern mit Proviant vollgeschlagen, er wollte all die Tiere und die Früchte nicht um ihrer selbst Willen retten, sondern zur Bewahrung der kulinarischen Möglichkeiten der Menschen. Menschen in einem Boot sind noch keine Überlebende, erst essende Menschen sind es.



Daher konnte kein Tier das biblische Alter Noahs (er wurde 950 Jahre alt) erreichen, so zäh waren die Tiere nicht und sie wurden es nicht, sie waren fruchtbar und vermehrten

sich, wurden geschlachtet, gepökelt, geräuchert, eingelegt oder luftgetrocknet, und nach und nach verzehrt. Der Spargel sproß im Humus des Biomists, Bohnen rankten sich den Mast hinauf, die Schiffsplanken im Regen waren ein Reisfeld, auf modrigem Holz sprossen Schwämme und Pilze. In all den Jahren auf der Arche mußten Noah und seine Familie immer besser gelernt haben, mit ihren fleischlichen und pflanzlichen Rohstoffen hauszuhalten, Rezepte und Methoden zu entwickeln, sie zu vermehren, haltbar zu machen, zuzubereiten und zu kombinieren. Die Arche wurde zur Haushaltsschule, zu einer Akademie der Kochkunst, zu einer Enzyklopädie der Lebensmittel und der Möglichkeiten ihrer Zubereitung.

Mit anderen Worten, wir müssen uns die Arche ungefähr so vorstellen wie „Das große Wörterbuch der Kochkunst“ von Alexandre Dumas. Seit 1873 schwimmt es über die Untiefen der Geschichte, schlingert über die Wogen der Zeitenläufe und ist nun, dank einer Glanztat des Mandelbaum Verlags, in der wunderbaren Übersetzung von Veronika Baiculescu, als illustrierte Prachtausgabe neu in deutschsprachigen Landen angekommen. Es heißt zwar „Wörterbuch“, ist aber eine Enzyklopädie der Weltküche, ein Kochbuch, das zugleich eine Kulturgeschichte der Kochkunst darstellt.

Alexandre Dumas, der Autor des „Grafen von Monte Christo“ und der „Drei Musketiere“, hatte sich am Ende seines Lebens in ein Dorf in der Bretagne zurückgezogen, um dort, allein mit seiner Köchin, zu leben und das zu schreiben, was er als sein „Hauptwerk“ bezeichnete: Ein Kochbuch.

Alters-Koketterie? Mitnichten. Woran erkennt man den wahren Romancier, den großen Erzähler? Erstens daran, dass er unausgesetzt gegen sein Übergewicht ankämpft. Denn wer die Welt erzählt, muss sich die Welt einverleiben, und das schlägt an. Mißtrauen Sie daher dünnen Romanautoren! Zweitens: Ein großer Romancier ist in der Regel ein leidenschaftlicher Koch. Das Kochen ist die einzige Tätigkeit, die einen Erzähler, wenn das Schreiben stockt, ablenkt und ihn zugleich auf das Weiterschreiben vorbereitet: eine Menge Material muß ausgewählt und bearbeitet, das Brauchbare herausgeschält, gewogen, geschnitten werden. Die Komposition will bedacht sein. Jeder Gang ist ein Kapitel. Jede Mahlzeit ein Werk. „Meine Bibliothek ist die Küche, mein Schreibtisch die Toilette: Ich fresse Informationen und scheiße ein Buch“, hat Zola gesagt – so oder so geht es also um Stoffwechsel. Mißtrauen Sie daher dem Stoff eines Romanautors, der nicht kochen kann und keine Ahnung von Stoffwechsel hat. Drittens: „Boy meets girl“ – daraus kann ein Roman entstehen, Erzählkunst. Aber nur, wenn der Autor sich zumindest auch vorstellen kann: Kapaun trifft Auster – eine Phantasie, aus der Kochkunst entstehen kann, und das heißt, wie beim Roman: Ein neuer Geschmack der Welt. Und auch wenn sie schal schmeckt: wir wissen, was wir wissen, weil der Dichter umrührt.

Und jetzt sehen Sie sich ein Bild von Alexandre Dumas an – da haben Sie ihn, den großen Erzähler, der mit dem Grafen von Monte Christo im Verlies gehungert, sich mit den drei Musketieren an der Tafel des Königs gelobt hatte. Dumas war ewig hungrig. Nach literarischem Erfolg, nach gesellschaftlicher Anerkennung, nach neuen Erfahrungen, nach dem Geschmack des Lebens.

Nach dem Erfolg des „Monte Christo“ leistete er sich große Dîners für vierhundert Personen, bei denen er seine Tantiemen buchstäblich verzehrte. Zeitzeugen dieser Dîners berichten von Dumas als dem „neugierigsten und heitersten Genießer, den dieses genußsüchtige Land jemals gesehen“, und von Anatole France, der Dumas´ Kochbuch nach dessen Tod lektorierte, ist der Satz überliefert: „Alexandre war Republikaner aus

dem Bauch heraus. Er pflegte zu sagen: Gib den Menschen gute Waffen, und was werden sie erkämpfen? Gutes Essen! Die Aristokraten wollen politische Schriften verbieten.

Arme Narren, sie sollten die Kochbücher auf den Index setzen!“

Frank Brunner, der Direktor des Deutschen Instituts für Koch- und Lebenskunst, schrieb in seinem Vorschlag, Dumas' „Wörterbuch der Kochkunst“ zum „Kochbuch des Jahres“ zu wählen: „Viele haben eine Großmutter, die Rezepte überliefert hat – nicht anders als Dumas, könnte man sagen. Das Geniale aber an Dumas' Rezeptsammlung ist, daß sie den oralen Genuß neu definiert: als Wollust am Schmecken und am Erzählen gleichermaßen.“

Wissen Sie, was ein Kapaun ist? Ja? Wissen Sie, warum es Kapaune gibt? Nein. Wie man Rindfleisch gart, wissen Sie? Aber kennen Sie die Rinds-Geschichte von Richelieu?

Nein. Sie sind glücklich mit Ihrer barbarischen Art, Spargel zuzubereiten? Aber kennen sie die Geschichten von Spargel und Truthahn? Nein.

Wenn Sie nie Kochbücher kaufen, dann kaufen Sie den Dumas. Und Sie haben einen Roman. Wenn Sie nie Romane kaufen, dann kaufen Sie Dumas. Und Sie haben ein wunderbares Kochbuch. Das Kochbuch des Jahres!