



Damals wie heute – die Spaßgesellschaft läßt es gerne krachen

## Überprobiert und abgefüttert

*Satter als satt, vom Umgang mit kulinarischen Risiken*

**E**in Festmenü kann wie eine Wendeltreppe schmecken, je länger, desto mühsamer. Neulich hat mir jemand von so einer Tortur erzählt. Inszeniert als große Oper in sieben verzwickten Akten, mit korrespondierenden Weinen, hoch bedeutenden Winzern und präsidentaler Weinansprache. Zu jedem Gang gab es drei neue Weine, immer wurde halbvoll eingeschenkt. Kurz vor Mitternacht war Land unter, das Pre-Dessert aber noch nicht in Sicht. Die Hälfte der Gäste war betrunken, die andere überfordert und erschöpft. Es kam zu Auflösungserscheinungen und den üblichen Irritationen. Erste Gäste verließen die Hochrisikoveranstaltung durch den Hinterausgang.

Auch austrainierte Winzer und Grands Chefs leiden bei Weinproben und Anlässen unter aromatischer Reizüberflutung. Nach der soundsovielten Praline von und dem x-ten großen Gewächs meldet Zunge an Großhirn: es reicht, Rückzug einleiten, Bar ansteuern, Reparaturbier bestellen. Als „überprobiert“ beschreiben

Winzer ihren kritischen Zustand gegen Ende eines Verkostungsmarathons. Dabei ist das Zuviel-von-Allem nur eine Seite, das modernes Hochleistungsfasten wird ebenso opulent inszeniert wie das große Buffet. Wären wir eine Waage, müßte uns jemand ab und zum Kalibrieren bringen. „Nicht mehr als drei Aromen pro Teller und zwar so, daß man sie auseinanderhalten kann,“ Vincent Klinks Maxime ist so aktuell wie sein Spott über die Bauklötzchenküche. Türmchen, Schäumchen und gewollte Konstruktionen nennt der Stuttgarter Großmeister auch „Matsche.“

In einem 2019 auffällig oft besungenen Südschwarzwälder Gasthof wurde mir erst jüngst ein verwirrend indifferenter Teller serviert: „Kalbshaxenscheiben aus dem Ofen mit Gremolata, Champignon-Mangoldgemüse, Salbei und Kräuter-Gnocchi,“ stand auf der Karte und damit hätte ich eigentlich vorgewarnt sein müssen. Wer aber vom Ausgehen und Einkehren schreibt, muß immer wieder ausprobieren, ob Warnhinweise berechtigt sind, wie tief kulinarische Schlaglöcher sind, ob aromatischer Nebel aufkommt. Gasthausbesuche sind eine kurvenreiche Paßfahrt, man sollte auch mal in der Gefahrenzone bestellen.

**E**ine ganze geschobene Kalbshaxe, frisch aus dem Ofen, ist – wie Schweinebraten, Gans, Ente et al. – etwas Wunderbares. Die glasierte Hülle, die Offenbarung nach dem Anschnitt, der klare Saft. Kalbshaxenscheiben, lange im Ofen warm gehalten, haben von all dem nichts mehr, sie werden grau und matt. Die erratisch über dem Teller verteilte Gremolata brachte keinen Gewinn, weil Mailänder grüne Soß‘ eine trocken aufbewahrte Hax‘ nicht rettet. Das zweite übersehene Warnschild hieß „Champignon-Mangoldgemüse“. Ist es gut, den feinen, zart anisartigen Champignon mit derben Mangold zu vermischen? Nein, weil das Gemenge reizloser als seine Teile schmeckt und aussieht. Dritte Warnung: Salbei und Kräuter-Gnocchi. Gnocchi, Butter und Salbei passen zusammen. Kräuter-gnocchi und Salbei ist aromatisch so sinnlos, wie eine Petersilienpasta mit Pesto. Es fügte sich zum Gesamtbild, daß der Unfall auf einem nachtdunklen Teller mit hohem Rand serviert wurde. Erkenntnisgewinn: nicht nur opulente Menüs und Weinproben können anstrengend sein, manchmal schmecken schon 29 Euro auf einem Teller wie steile Treppe – nur mühsam.

„Drei Aromen je Teller, keine Matsche.“ Kernhafter Gehalt, natürliche Beschwingtheit, das genügt. Beim Essen, in der Architektur, bei der Feier des Lebens. Das Schlußwort zur übersatten Zeit liefert ein gewisser Hans Waldemar Fischer in seinem *Schlemmerparadies*: „Langwierige Abfütterungen sind meist furchtbar. Man fühlt sich rettungslos eingeklemmt und den Teilnehmern bricht schließlich der Angstschweiß aus, bis sie sich zum Kaffee mit Likören und einem guten Glimmstengel retten.“ Das höchst amüsante „Taschenbuch für Lebenskünstler“ erschien erstmals vor knapp 100 Jahren. Die Zahl der sozial akzeptierten Fluchtwege hat sich seither immerhin leicht erhöht. Ich wünsche allen Lesern schöne Feiertage und allzeit einen kommoden Notausgang in Sichtweite.