



Foto: Wolfgang Abel

Es gilt auch ohne Gesetz – wo Terrinen und Weingläser sind, da laß' dich ruhig nieder

# Schönesätzeschutzgesetz

*Die besten Gesetze sind die eigenen*

**M**it dem Wachstumschancengesetz kann ich nichts anfangen, mit Sondervermögen und Bürgergeld auch nicht. Mit dem Wachstum ist es doch so ähnlich wie mit einer guten Suppe: Wenn Menschen etwas mit Leidenschaft tun, ist es gut getan. Zum Chancen ergreifen und klare Hühnerbrühe kochen braucht es keine Gesetze, sondern Hingabe.

Auch ein Guteorteschutzgesetz wäre mehr Drohung als Chance. Jedes Jahr gehen Abermillionen auf die Walz, um Orte heimzusuchen, die angeblich besonders romantisch, naturgeschützt oder kulturell wertvoll sind. Und wenn es ganz dumm läuft, setzt die UNESCO mit ihrem Welterbe irgendwann noch was obendrauf. Damit ein jeder weiß, wo er warum niederknien muß. Nachdem halb Europa durch Florenz, Dubrovnik oder Santorin geschlurft ist, sind die Steine rund, Preise hoch und die Kultur ist längst über den Jordan.

Ein Jäger schrieb mir neulich, er schultere beim Gasthausbesuch im neuen Revier auch mal bewußt seine Flinte. Die spontane Reaktion auf einen so waidmännischen Auftritt diene ihm als gastronomischer Lackmustest. Ich verwende zur atmosphärischen Erstbewertung von Einkehren kein Schießgewehr, mir genügt mitunter schon die Aperol-Dichte pro 100 Besucher. Werte über zehn sind mir suspekt; mit Weinkühlern verhält es sich allerdings umgekehrt. Bei weniger als zehn auf hundert Gäste, geht es gastronomisch in Richtung Grundversorgung dank Bürgergeld. Ausnahmen wie Biergärten, Schorle- oder Jägerschnitzelreservate bestätigen die Regel. Womit wir schon bei stillen Zeichen wären. Weißes Porzellan weckt immer Vertrauen, Salate in enger Käfighaltung (oder gar in Weckgläsern) sind ein letzte Warnung vor einer Küche, die nichts verstanden hat. Ähnliches gilt für zeitgenössische Zierleisten, Mangostreifen und Granatapfelkerne. Auch Paprikapickel machen den Standort Deutschland nicht besser.

**U**nter all den frömmelnden Restaurants, die vor lauter Nachhaltigkeit und Regionalität das Wohl der Gäste aus den Augen verlieren, glauben einige besonders eifrige Häuser, nur noch an wenigen Abenden ein, zwei feste Menüs für linientreue Gäste anbieten zu können. Kann man so machen, muß man aber nicht hingehen. Für mich gilt die Regel: wenn der pädagogische Teil der Speisekarte länger ausfällt als der animierende hört der Spaß auf. Ein schönes Beispiel, neulich in der Breisgauemetropole Freiburg entdeckt: Auf jeweils einer Seite der Abendkarte wird ein klassisches und ein vegetarisches Menü offeriert, dann folgen mehrere Seiten Proseminar zu weltanschaulichen Aspekten, Kreislaufwirtschaft, Ressourcenverbrauch und Mitarbeiterführung. Des Weiteren eine Auflistung nahezu sämtlicher Lieferanten bis hin zum korrekt bezogenen Grünstrom, der vermutlich mit dem Lastenrad von den Energiemaklern in Schönau in die Freiburger Innenstadt befördert wird. Allein die Verantwortlichen für das gebleichte Toilettenpapier bleiben ungenannt.

Im hundert Jahre alten „Schlemmerparadies – Ein Taschenbuch für Lebenskünstler“ von Hans W. Fischer findet sich der schöne Satz: „Aus beschaulichem Essen keimt zuweilen, unleugbar, eine metaphysische Ergriffenheit.“ Daraus leite ich ein persönliches Recht auf Genuß in kleinster Rund ab. Spitzenessen fordert Konzentration, Granatapfelkerne und Geschwätz lenken ab.

Wenn schon dauernd neue Gesetze, wäre ich für ein Schönesätzeschutzgesetz. Adjektive wie bekömmlich oder berührend sind vom Aussterben bedroht, auch das Seelenheil gerät im kulinarischen Kontext vor lauter Achtsamkeitsübungen in Vergessenheit. „Danke für die seelenheilende Mahlzeit“, wäre doch auch mal ein Lob, statt dem verbreiteten Geklecker mit unfassbar lecker und so weiter. Jack London schrieb im „König Alkohol“ von „Glücksschauern“, die über ihn kamen, nachdem er unter die Austernräuber geraten war. Der Glücksschauer beim ersten Löffel einer doppelten Rinderkraftbrühe – meine Güte, auf was will die Hafermilchgesellschaft noch alles verzichten?