

Textura auf Dokumenta

Gel, Schaum und Butterbrot - neue Küchentrends und alte Werte

ES MUSSTE SOWEIT KOMMEN. Der Spanische Meisterkoch Ferran Adrià wurde zur Mitte Juni beginnenden Documenta nach Kassel geladen. Als erster Koch überhaupt wird Adrià die zeitgenössische Kunst mit seiner sogenannten molekularen Küche bereichern: Espuma, Gelificación – olé!

Die öffentliche Verfertigung von Gummibärchen mit Entenbrustgeschmack wird von den Medien mit gebührender Aufmerksamkeit begleitet. Der „Feinschmecker“ bringt ein Interview, das Feuilleton wird nachlegen, Strukturdebatten sind unausweichlich. Die großen, alten Männer der Zunft werden ihren Senf dazugeben. Die übliche Endlosschleife. Dem Absatz von Adriàs unbedingt documenta-tauglicher Besteckkollektion „Texturas“ wird sein Auftritt sicher nicht schaden. Für alle jene, die schon drei Spaghettitöpfe auf dem Speicher haben, sind die Original ElBulli Esstäbchen sicher eine Option, schließen sie doch die Lücke „zwischen herkömmlichem Besteck und Essen mit den Fingern“. Einen Suppenlöffel mit Löchern drin hat Adrià auch erfunden. Mit dem „Straining Spoon“ können die „wertvollen Suppenbestandteile ohne ein zuviel an Flüssigkeit genossen werden“, zu 52 Euro. Ein gestandener Koch meinte zu Adriàs documenta Einsatz: „Jetzt ist er dort, wo er hingehört. Bei den Schaustellern.“

Damit ist die Sache freilich nicht erledigt, schließlich markiert Adrià nur die Spitze einer bizarren Überkularisierung des öffentlichen Lebens. Schon seit Jahren zischt und brodelt es auf allen Kanälen, wer keine Meinung zum Niedrigtemperaturgaren und Hochgeschwindigkeitsfritieren hat, gilt mittlerweile als zungenblinder Sonderling. Einem kulinarischen Arschgeweih gleich, hat sich die Debatte über Meersalzkörnung und Jahrgangsessig bis in feinste Nichtigkeiten verästelt. Gleichzeitig wirkt all der routinierte Spott über die Inflation der TV-Kochsendungen seinerseits schon wieder inflationär. Zum allgegenwärtigen Kochen und Spritzen würde am ehesten ein Klassiker aus der Grundschule des Benehmens passen: „Mit vollem Mund redet man nicht.“ Nur, wer möchte sich heute noch benehmen? Und wer kümmert sich eigentlich, abseits von medientauglicher Hyperkularik, um die Basisversorgung, die bis heute erschreckend dürftig bleibt. Trotz - oder wegen - all dem zeitgemäßen Geblubber.

Zum Beispiel Brot: Bei aller Gelifikation sei daran erinnert, dass eine gute Brotkrume auch etwas mit molekularer Verwandlung tun hat, beim Kleinbäck ist das Zusammenspiel von Kruste, Elastizität und Weichheit erst recht entscheidend. Leider bekommt man, vom Backshop bis Gourmetre-



Molekularküche traditionell: Steinofenbrot von Wisser (Fr und Sa in FR auf dem Münstermarkt)

stant, heute mehrheitlich brotähnliche Produkte vorgesetzt, deren Textur an geschäumte Pappe erinnert. Die kulinarische Debatte hat die Basis guten Essens schlicht aus den Augen verloren. Ein nach handwerklicher Tradition gebackenes Wasserbrötchen ist heute schwieriger zu bekommen als eine Kreation von viererlei Schäumen.

Das beste Bauernbrot auf dem Freiburger Münstermarkt gibt es am Stand von Christian Wisser (Nordseite, Höhe Stadtbibliothek, jeden Fr und Sa); das Ergebnis einer molekularen Transformation von Milchfett in Butter gibt es dort übrigens auch. Mit Steinofenbrot und Landbutter kommt aber keiner auf die Documenta. Auf deren Buffets wird es diese bleichen Häppchen geben, deren Textur sich im Laufe des Abends in Richtung Waschlappe verwandelt. Und alle werden zugreifen. Davon steht aber nichts im „Feinschmecker“.

- Neu aufgelegt von Wolfgang Abel: Freiburg, Breisgau, Markgräflerland. Gastronomie-Wein-Landschaft. 408 Seiten, Oase Verlag, Badenweiler.