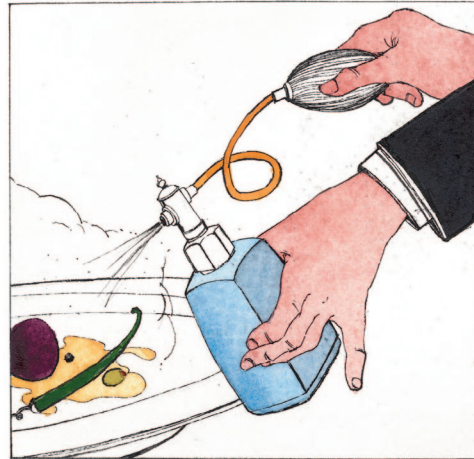


HIER SCHREIBT DER KOCH

Die Nase erinnert sich

Die Erscheinung eines Gerichts wird immer wichtiger. Für Hochgefühle sorgt jedoch der Duft.



Auf meinem Arbeitsweg durch die Zürcher Altstadt komme ich an einem Haus vorbei, aus dem einmal im Monat ein köstlicher Duft nach Kalbsragoût, Wurzelgemüse und Weisswein strömt. Es ist der Duft der bürgerlichen Küche, der mir die Mittagessen bei meiner Grossmutter und die Pariser Bistros des Kommissars Maigret in den Alltag zaubert und mir sofort ein spezielles Gefühl von Geborgenheit gibt.

Ein Essen geniessen wir ja nicht nur mit dem Mund. Bekanntlich isst das Auge mit – und eben auch die Nase. Jedes dieser drei Sinnesorgane befriedigt ein anderes Bedürfnis. Der Mund sorgt für den körperlichen Genuss, das Auge für den ästhetischen und die Nase für den seelischen.

Der Duft von Weihnachtsgebäck, von frisch gebackenem Brot, haselnussbrauner Butter, von grillierten Würsten und gerösteten Mandeln weckt in mir Erinnerungen von hoher Gefühlsdichte. Vermutlich erinnert man sich intensiver an den Duft von gewissen Gerichten als an ihren Geschmack oder ihr Aussehen. Die Nase ist auch das empfindlichste aller Sinnesorgane, bereits ein paar Aromamoleküle nimmt sie wahr.

Düfte sind in den letzten Jahren in Form von Deodorants, Raumsprays und Parfums allgegenwärtig geworden. In der Esskultur hat der Duft dagegen an Bedeutung verloren – zugunsten der Ästhetik. Köche betreiben heute den grössten Aufwand für die optische Präsentation ihrer Kreationen. Das hat auch

damit zu tun, dass dank neuer Küchentechnik die eigentliche Zubereitung der Speisen viel einfacher geworden ist und sich der Koch deshalb zur Profilierung etwas Neues einfallen lassen muss.

Es hat aber auch damit zu tun, dass heute die Gäste auf die ästhetische Präsentation viel stärker reagieren. In der aktuellen Entwicklung der Gastronomie sind neben der Ästhetik auch der Geschmack einer Speise und die Textur (zart, saftig, knusprig, schaumig) viel wichtiger als ihr Duft. Das hängt ebenfalls mit der Entwicklung der Küchengeräte zusammen: Moderne Garmethoden, wie das Niedertemperaturgaren oder die Sous-vide-Technik, erlauben eine optimale Kontrolle des Kochprozesses, lassen aber keine Gerüche und Düfte entstehen. In einer modernen Küche riecht es wie in einem technischen Labor – nach nichts.

Ich stelle aber auch bei den Gästen eine Veränderung des Geruchssinns fest. Nahrungsmittel mit starkem Eigengeruch wie Innereien, die verschiedenen Kohlsorten oder intensiv riechende Fischarten sind wenig beliebt. Geruchlose Nahrungsmittel wie Geflügel, Kalbfleisch, Salate oder neutrale Fischarten sind dagegen populär. Über die Gründe für diese Entwicklung kann man trefflich philosophieren. Intensive Gerüche sind vielleicht zu primitiv, zu unmittelbar, zu sinnlich. Das Auge ist cooler, abschätzender, kontrollierter.

Ein Gast, der in einem Restaurant begeistert einen Teller von allen Seiten betrachtet, verhält sich durchaus stilvoll. Ein Gast, der verzückt seine Nase tief in seinen Teller steckt, wirkt dagegen peinlich. Wieso eigentlich?

Zur Illustration, wie das früher war, möchte ich ein berühmtes Gericht aus der alten französischen Küche zitieren; es heisst «Truffes en papillote». Schwarze Trüffel aus dem Périgord wurden mit etwas Speck in Pergamentpapier verpackt und in der Kohlenlglut geschmort. Noch eingewickelt wurden sie dem Gast vorgesetzt, der seinen Kopf mit einer Serviette bedeckte, bevor er das Papier öffnete, damit ihm nichts von dem göttlichen Duft der Trüffel entgehen möge. In einem modernen Restaurant undenkbar.

Peter Brunner

Lorenz Meier (Illustration)



135 Stunden Treppen steigen oder eBalance.

Es gibt viele Möglichkeiten, um 10 Kilo abzunehmen. Zum Beispiel eBalance. Das Online-Programm zum Abnehmen. www.ebalance.ch

Starten Sie jetzt:
3 Monate für Fr. 72.–
6 Monate für Fr. 108.–
12 Monate für Fr. 164.–

eBalance.ch
Leichter abnehmen.