

**RUDOLF
RACH**



WESTEND

**GROSSES
GLÜCK MIT
KLEINER
FLAMME**

**KOCHEN IST
WIDERSTAND**

W E S T E N D

Rudolf Rach

Großes Glück mit kleiner Flamme

Kochen ist Widerstand

Mit Fotografien von Max Ratjen

WESTEND

Mehr über unsere Autoren und Bücher:
www.westendverlag.de

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.



ISBN: 978-3-86489-398-8

© Westend Verlag GmbH, Frankfurt/Main 2023

Umschlaggestaltung: Buchgut, Berlin

Satz: Publikations Atelier, Dreieich

Druck und Bindung: Pustet, Regensburg

Printed in Germany

*Das Feuer machte die Menschen erst zu Menschen.
Und es machte sie den Göttern ein wenig ähnlicher.
Aischylos, Der gefesselte Prometheus*

*Für den jungen Arthur,
bei dem ich eines Tages
gerne essen möchte.*

Inhalt

Sardellen	11
Kunst und Kochen	15
Töpfe und Pfannen	21
Der philosophische Ort	25
Bratkartoffeln und Gemüse	29
Die Nebenbuhler-Sauce	33
Pilze	37
Steinzeit	41
Rinder- oder Fischtartar	45
Hummer und Langusten	49
Sauerkraut	55
Tomatensuppe	59
Zander und Spinat	63
Zwiebeln	69
Jetzt haben wir den Salat	71

Wein	75
Rausch	79
Käse und Pfeffer	83
Châteauneuf du Pape	87
Wasser und Wein	91
Riechen, schauen, schmecken	97
Flammierte Früchte	105
Kartoffelpüree	107
Suppen	111
Venus- oder Herzmuscheln	115
Linsen	119
Das Reich der Sinne	123

Sardellen

Ich war noch keine zwanzig, als mich ein Freund in die Mensa der Pariser Universität zum Essen mitnahm. Ein großer neonbeleuchteter Raum, in dem es lautstark zuging. Temperamentvoll wurde über die Tische hin und her geredet, und ab und zu segelten Papierflieger durch die Luft. Manchmal fingen die Studentinnen sie auf, aber meistens warfen sie als Antwort nur ihre langen Haare über die Schultern. Der Ort hatte nichts von einem gemütlichen französischen Bistro. Trotzdem hat dieser Besuch mein Leben nachhaltiger geprägt als spätere Essen in hochgepriesenen Restaurants. Meine Sinne sind damals auf etwas Neues gestoßen, wonach sie verlangten, ohne dass ich es gesucht oder auch nur geahnt hätte. Damals, als die Mikrowelle noch nicht erfunden war und Tiefkühltruhen erst auf dem Reißbrett standen. Als in der Küche gekocht wurde. Und zwar da, wo das Essen auch auf den Tisch kam. Damals, als ich das Glück der Erde in einer Salatschüssel fand.

Die alten Griechen nannten solche Momente den Kairos, den glücklichen Augenblick.

Der Salat mit den Anchovis-Filets, *la salade niçoise* in der Mensa, hatte so atemberaubend gut geschmeckt, dass ich unbedingt nach Paris wollte, um diesen Genuss wieder zu erleben. Ich überredete eine Freundin zu einem kulturellen Ausflug in die französische Hauptstadt, und während der langweiligen Busfahrt über platanenbestandene Landstraßen schwärmte ich von dem herrlichen Geschmack der Sardellen. Ich war so scharf darauf, dass wir uns gleich nach der Ankunft in dem winzigen Hotel am Rande von Saint-Germain-des-Prés auf die Suche nach einem Lebensmittelgeschäft machten, um eine Portion der herrlichen kleinen Heringe zu erwerben. Tatsächlich gab es in der erstbesten Épicerie Konserven mit eingelegten Anchovis. Wir kehrten ins Hotel zurück, und ich schlitze mit meinem Fahrtenmesser die Dose auf; felsenfest davon überzeugt, dass uns ein dionysischer Genuss erwartete.

Was hast du denn da gekauft, kreischte die Freundin, die Biester liegen ja in einer Salztunke!

Als ich vorsichtig probierte, schmeckte das Sardellenfilet so ekelhaft, dass ich es gleich wieder ausspuckte. Meine Freundin wandte sich angewidert ab, und ich rannte zurück in das Geschäft; fragte die Verkäuferin, was sie mir da verkauft habe.

Hören Sie, belehrte sie mich, die Anchovis müssen natürlich gewässert werden, bevor sie auf den Tisch kommen. Das Salz dient der Konservierung.

Also zurück ins Hotel. Meine Freundin sah mich entgeistert an.

Und wo willst du die Fische wässern?

Im Waschbecken, eine Dusche gibt's hier ja nicht.

Was hältst von der Seine?, fragte sie ungerührt.

Als ich die Sardellen ins zugestöpselte Waschbecken kippte, lief auch die Salztunke mit ins Wasser. Fünf Minuten später ein neuer Anlauf. Immer noch abscheulich, nicht im Entferntesten der Geschmack, nach dem ich suchte. Wie Himmel und Hölle, kein Vergleich zu dem, was ich gegessen hatte.

Sie müssen eben länger im Wasser liegen, erklärte ich trotzig.

Und wo darf ich mich waschen?

Bitte, sei keine Spielverderberin, bis morgen früh kannst du dich gedulden; entweder sie schmecken dann, oder sie fliegen in den Mülleimer.

Die armen Fische, stöhnte sie.

Die Nacht war unruhig, und gegen meine Gewohnheit sprang ich früh aus dem Bett. Im Licht der schwachen Funzel über dem Spiegel schwammen die Sardellen bleich im Wasser. So unappetitlich wie Leichen, die mehrere Tage in einem See gelegen haben. Aus mit der Idee, noch einmal zu probieren. Im Gegenteil, die sich langsam zersetzenden Fischleiber ekelten mich so, dass ich sie mit der Hand aus dem Wasser schöpfte und in eine Tüte stopfte. So schnell wie möglich weg damit.

Endlich, gähnte meine Freundin, sprang aus dem Bett und drängte mich vom Waschbecken.

Kunst und Kochen

Im Jahre 1822 erschien in Deutschland ein Buch mit dem Titel *Vom Geiste der Kochkunst*. Sein Autor war ein den Künsten gewogener Freiherr namens Carl Friedrich von Rumohr, der in einem Vorwort erklärte, es handle sich um das Werk seines Leibkochs Joseph König; dieser brauche die Einnahmen aus dem Verkauf des Buchs, um die Erziehung seiner heranwachsenden Söhne zu finanzieren. Offenbar schämte sich der Freiherr, ein Kochbuch geschrieben zu haben, ja sich überhaupt für Fragen des Kochens zu interessieren. Für einen deutschen Adligen war das zu Beginn des 19. Jahrhunderts ein heikles Unterfangen. Ein deutscher Mann, zumal ein Freiherr, hatte anderes zu tun als sich mit dem Kochen zu beschäftigen. Das war Sache der Frauen.

Ins Auge springt, dass Rumohr über den »Geist« der »Kochkunst« schreibt. Er liefert keine Rezeptsammlung, wie möglichst viel Suppe aus einem Stück Fleisch herauszuholen ist oder wie man schnell ein Menü für zwanzig Personen auf den Tisch zaubert. Es geht ihm nicht ums Produzieren, sondern um den Geist, der gutes Essen möglich macht. Der