

STEVAN PAUL (HG.)

# *Die Philosophie des* KOCHENS



STEVAN PAUL (Hg.)

*Die Philosophie des*  
**KOCHENS**

: mairisch verlag

## **IMPRESSUM**

[mairisch 64]

1. Auflage, 2018

© mairisch Verlag 2018

Korrektorat: Annegret Schenkel | [www.korrektorat-schenkel.de](http://www.korrektorat-schenkel.de)

Gestaltungskonzept: Carolin Rauen | [www.carolinrauen.com](http://www.carolinrauen.com)

Druck: Beltz Grafische Betriebe

Alle Rechte vorbehalten

Gedruckt in Deutschland

ISBN Buch: 978-3-938539-49-1

ISBN E-Book: 978-3-938539-74-3

[www.mairisch.de](http://www.mairisch.de)

# INHALT

STEVAN PAUL	
Vorwort	9
NIKOLAI WOJTKO	
Die Entstehung der Philosophie aus der Feuerstelle	19
THOMAS A. VILGIS	
Der Geschmack macht's. Warum wir heute noch so kochen wie vor Millionen Jahren	29
HANNI RÜTZLER und WOLFGANG REITER	
Wer heute kocht, hat nicht Hunger, sondern Geschmack	51
HARALD LEMKE	
Kochen denken. Essenmachen als Weltrettungsaktion	63
MALTE HÄRTIG	
Die Weisheit der Dinge. Über eine Philosophie der japanischen Küche	87
MAXIMILIAN PROBST	
Die Kunst der Relation	99
FELIX SCHNEIDER und NIKOLAI WOJTKO	
Das Restaurant <i>Sosein</i> . Essbarer Existentialismus	113

TANJA GRANDITS und STEVAN PAUL <i>Kulinarische Farbenlehre</i>	129
DANIEL KOFAHL <i>Orgasmen sind wie Pommes. Eine soziologische Erkundung der Gastroerotik</i>	141
ARND ERBEL und MARTIN WURZER-BERGER <i>Ich backe, also bin ich</i>	153
HENDRIK HAASE <i>Unsere Passion muss politischer werden. Ein Plädoyer für eine neue Ess-Demokratie</i>	169
SEBASTIAN BORDTHÄUSER <i>Meine Philosophie des Trinkens</i>	181
TOBIAS MÜLLER <i>Wie schmeckt eigentlich Menschenfleisch?</i>	193
JÖRN KABISCH <i>»Love« oder die Philosophie der Resteküche</i>	205
CLAUDIO DEL PRINCIPE <i>Zeit für mehr Geschmack</i>	215
DIETER FROELICH <i>Hört auf zu kochen. Kritteleien eines Passatisten in der avantgardistischen Kreativküche</i>	225



STEVAN PAUL

# VORWORT

Dass Kochen eventuell mehr sein könnte als einfach ein Handwerk, ahnte ich erstmals während meiner Ausbildung zum Koch im *Romantikhotel Waldhorn* in Ravensburg: »Kochen ist Physik und Glückssache«, pflegte mein Lehrherr Albert Bouley zu sagen, und das war mir, dem eben aus der Schule entlassenen Jungen mit staatlich attesterter Physik- und Mathe-Schwäche, ein Graus. Konnte es sein, dass ich künftig in der Küche allein auf mein Glück angewiesen sein sollte? Es stellte sich (glücklicherweise!) heraus, dass man die Naturwissenschaft erst mal umgehen konnte, Fleiß, Hingabe und eventuell ein Quäntchen Talent waren die Zahlungsmittel der ersten Jahre.

Ab Mitte der Lehrzeit dämmerte mir, dass es beim Kochen vielleicht doch um mehr gehen könnte als »das perfekte Produkt und das Wissen um die richtige Garzeit«, wie es der französische Minimalist und Starkoch Alain Ducasse einmal proklamierte.

Ich begann, Literatur über das Kochen zu lesen, stibitzte zunächst regelmäßig die neuste Ausgabe des Gourmetmagazins *Der Feinschmecker* vom Tresen der Hotelrezeption. Dort war in Porträts über berühmte Kollegen viel von der *Philosophie* der Meisterköche die Rede. Bis heute beginnen viele Interviews mit Köchen mit der Frage nach ihrer Philosophie. Die Antworten damals, Ende der Achtzigerjahre, waren so überwiegend wie flächendeckend einheitlich: frische Produkte und eine modernisierte Nouvelle Cuisine. Heute ist man bei der Beantwortung der alten Frage oft noch ähnlich einfallslos, *regional* und *saisonal* sind die Buzzwords unserer Zeit, die gerne auf die Frage nach der Philosophie eines Küchenchefs folgen. Verwechselt werden, damals wie heute, die Begriffe *Küchenstil* und *Küchenphilosophie*. Ich ahnte, es musste beim Kochen um mehr gehen als um die Idee auf dem Teller, um mehr als um die Entwicklung eines eigenen Stils, nämlich um die Entwicklung einer damit zwingend verbundenen eigenen Haltung und der Idee, durch das Kochen zu kommunizieren, sich auszudrücken, in Austausch zu treten. Ging es nicht auch darum: durch Kochen und Kulinarik die ganze Welt zu entdecken, andere Kulturen zu verstehen und dabei von der eigenen zu erzählen?

Auf die Sprünge half mir später ein ungemein schweres und nicht sehr einladend gestaltetes Buch, das ich mir 1995 zu Beginn meiner Zeit in der Redaktion der Zeitschrift *essen & trinken* kaufte. Ich hatte den Eindruck, außer vom Kochen selbst nichts zu wissen von der Welt, und deshalb wollte ich mir als frischgebackener *Versuchskoch mit Redakteursvertrag* rasch ein bisschen Hintergrund und Tiefe »draufschaffen«, zumal der männliche Part des gemischten Autorenduos zu dieser Zeit

Kolumnist und Kritiker des Magazins war. Ich las also Gert von Paczenskys und Anna Dünnebiers *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*<sup>1</sup>. Das war ein bisweilen mühsames, aber lohnendes Erweckungserlebnis. Konnte es sein, dass ich ausgerechnet jenen Beruf erlernt hatte, um den sich die Welt dreht, auf dem die Welt fußt? Meine Lesereise führte mich zu den ersten Feuerstellen der Menschheit, von dort zu Brei und Brot, zu Philosophen, Gastrosophen (*Bauch* und *Weisheit!*), zu stilbildenden Köchen, zu Jean Anthelme Brillat-Savarin, Marie-Antoine Carême und Auguste Escoffier. Ich lernte, dass Kochen Kultur ist, aber auch Verortung und Heimat sein kann, Religion und Sinn, Ritual und Rausch. Im Laufe der Jahre sind die Disziplinen Philosophie und Küche eins geworden für mich, untrennbar miteinander verwoben, sei es bei der journalistischen Arbeit, sei es als Autor von Kochbüchern, die mehr sein sollen als reine Rezeptsammlungen.

Als der mairisch Verlag, in dem meine literarischen Bücher zu Hause sind, fragte, ob ich eine *Philosophie des Kochens* als Kurator und Herausgeber betreuen wollte, war ich sofort begeistert von der mir angetragenen Aufgabe. Gleichwohl war mir klar, wie breit, vielfältig und tief dieses Themas ist, und ich notierte auf einem Blatt Papier die Namen von klugen Menschen, von denen ich wusste, dass sie zu den unterschiedlichen Aspekten Erhellendes würden beitragen können: eine bunte Mischung aus Philosophen, Gastrosophen und Soziologen, aus forschenden Wissenschaftlern, aus praktizierenden Köchen und einem Sommelier, aus Künstlern, Journalisten und Trendforschern. Menschen, denen ich einen Antrag machte. Und alle haben sofort zugesagt. Ihnen allen gilt an dieser Stelle mein

größter Dank, sie sind es, die dieses Buch zu einer wahrlich vielschichtigen Philosophie des Kochens machen, mit ihren Geschichten, Konzepten, Ideen und Forschungen, mit ihrer Kunst, ihrem Handwerk.

Weil das Heute nur versteht, wer auch die Vergangenheit kennt, eröffnet der Gastrosoph und Journalist **Nikolai Wojtko** den Band mit einer spannenden Geschichte zur Menschwerdung durch das Feuer und die Kulturtechnik des Kochens. Denn erst durch die regelmäßige Verwendung des Feuers entwickelte sich menschliche Kultur.

**Professor Dr. Thomas A. Vilgis** forscht u. a. zur statistischen Physik weicher Materie, was mich kurz an meinen Lehrherrn und das eingangs erwähnte Wechselspiel von Glück und Physik denken ließ. Thomas Vilgis ist dankenswerterweise auch leidenschaftlicher Kulinariker und als (Koch-)Buchautor und Herausgeber der Zeitschrift *Journal Culinaire – Kultur und Wissenschaft des Essens* Mittler und Wanderer zwischen zwei untrennbaren Disziplinen. Er schreibt in diesem Band über die Evolution des Geschmacks, über Fermentation und den Geschmack *umami*, über die Entkulturisierung des Essens und Unsinnigkeiten wie vegane Paleosmoothies.

Trends sind auch das Thema von **Hanni Rützler** und **Wolfgang Reiter**, die in Wien das *futurefoodstudio* betreiben, einen Thinktank zur Erforschung, Entwicklung und Bewertung von innovativen Konzepten und Strategien für die Lebensmittelwirtschaft. In ihrem Beitrag beleuchten sie, wie jene Generation mit dem Kochen umgeht, die keinen Hunger mehr hat, sondern Appetit und einen guten Geschmack, wie das Versorgungskochen von einst sich wandelte und Kochen

zur kulinarischen Selbstdarstellungsbühne, zum Mittel zur Selbstoptimierung, zum öffentlich zur Schau getragenen Lebensentwurf, zur Ersatzreligion wurde.

Um die *Essthetik des Widerstandes* geht es dagegen dem Philosophen **Harald Lemke**, der über das Kochen selbst nachgedacht hat, über das *Essenmachen als Weltrettungsaktion*, über Kochen als Handwerk, als demokratisierte Alltagspraxis, als Kunstform. Lemke liefert mit seinem Beitrag ein Herzstück dieses Bandes, denn: »Wer über die kulinarische Praxis nachdenkt und Weisheit und die Wahrheit der Kunst auch in Küchen sucht, der philosophiert zugleich über das Selbstverständnis der Philosophie, einschließlich einer Philosophie der Kunst und des allgemeinen Kunstverständnisses. Denn was soll man von einem philosophischen Denken halten, dessen Relevanz sich nicht darin beweist, uns aufschlussreiche und intelligente Erkenntnisse über die alltäglichsten Dinge und Werke des menschlichen Lebens zu bieten?«

Der gelernte Koch und studierte Philosoph **Malte Härtig** nimmt uns mit nach Japan, jenes Land, in dem die Philosophie des Kochens, das Nachdenken über Kochen, auch den kulinarischen Alltag durchdringt. Es geht um die Wertschätzung der Produkte und um die gute Idee, dass Kochen auf dem Feld beginnt. Malte Härtig stellt uns Gedanken und Konzepte vor, die dort jahrhundertealte, gelebte Tradition bedeuten und bei uns gerade erst aktuell werden: das Interesse an Herkunft und Qualität von Produkten und die damit verbundene Wertschätzung dieser Produkte, Nachhaltigkeit und Achtsamkeit sowie die Ökonomie des Minimalismus.

In die Küchen der Welt geht es ebenfalls mit dem Essayisten und ZEIT-Journalisten **Maximilian Probst**, der uns die

Küche und das Kochen als Ort und Praxis der Vermittlung nahebringen will. Es geht um die Entfremdung des Menschen von der Natur und darum, wie wir vom Kochen lernen können, dass es eigentlich keine Grenzen gibt, keine Grenzen geben sollte. Genauso, wie sich in einer einfachen Tomatensoße auf unserem Herd mindestens die halbe Welt befindet. *Röhren* lautet das Programm!

So zukünftig wie zeitgeistig denkt man im positivsten Sinne im jungen Restaurant *Sosein* in Heroldsberg bei Nürnberg. Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant gehört zu den spannendsten Adressen in Deutschland. Hier denkt das junge Team um Küchenchef **Felix Schneider** weiter und tiefergehend über das Kochen nach als andere. Dabei entwickelte die Küchenmannschaft eine ganz eigene Philosophie einer regionalen Küche: Sie erproben neue Kochtechniken, verändern die klassischen Küchenabläufe und erneuern die Traditionen des Gastgebens. Angesehen und aufgeschrieben hat sich das **Nikolai Wojtko**, in Zusammenarbeit mit Felix Schneider.

**Tanja Grandits** gehört zu den besten Köchinnen der Welt, Gäste und Kritiker sind gleichermaßen begeistert von ihrer farbenfrohen Aromenküche, ihrer Philosophie der monochromen Gerichte in einem Menü. Gemeinsam mit Tanja Grandits habe ich mich auf die Spuren der kulinarischen Farbenlehre begeben – und die führt direkt zum Oxford-University-Professor und Neurogastronomie-Pionier Charles Spence und der Frage, wie äußere Reize und Einflüsse unser Erleben von Geschmack und Genuss steuern können.

Der Soziologe **Daniel Kofahl** ergründet für uns, durchaus vergnüglich, das Feld der Gastroerotik: eine Geschichte

zwischen Liebe und Libido, *Food Porn*, Trieb und Hunger, der Erotik des Kulinarischen und den Zusammenhängen zwischen Orgasmen und Pommes frites.

Eine Liebeserklärung an das Brot kommt von einem der besten Bäcker der Republik: **Arnd Erbel** erzählt von der Philosophie des Backens, vom Brot in der Küche und vom Wert handwerklich gebackenen Brotes in unserer Zeit. Ein Beitrag zwischen Philosophie, Politik, Begeisterung und Zuversicht, auf- und mitgeschrieben vom Publizisten, Theologen und Künstler **Martin Wurzer-Berger**.

Der kulinarische Politaktivist **Hendrik Haase** erklärt uns, warum der politisch denkende Esser keineswegs genussfeindlich eingestellt ist und warum der Kampf für eine gerechtere und genussvollere Tafel eine neue politische Ernsthaftigkeit des Themas erfordert. Haase macht eine Rechnung auf für eine Welt, in der im Jahre 2050 über zehn Milliarden Menschen satt und glücklich sein wollen, nicht ohne zu erwähnen, dass es bis dahin nur noch genau 32 Ernten sind, in der wir, die Politik, die Landwirtschaft und die Lebensmittelwirtschaft entscheiden können, was in welcher Form angebaut wird. Haase hat Fragen. Und Antworten.

Nur den reinsten Wein schenkt uns anschließend der studierte Germanist, Journalist und Sommelier **Sebastian Bordthäuser** ein, der es meisterlich versteht, Weinwissen und -liebe unprätentiös und leidenschaftlich zu vermitteln. Seine ganz eigene Philosophie des Trinkens führt mit klugem Humor vom *Recht auf Rausch* zur Frage, was denn nun einen guten Wein und dessen Wert ausmacht. Holen Sie sich unbedingt vor dem Lesen des Beitrages ein Glas von Ihrem Lieblingswein, sonst müssen Sie zwischendurch aufstehen.

Der Journalist **Tobias Müller** bringt ein Tabu aufs Papier, denn er geht der Frage nach, wie Menschenfleisch schmeckt, und sprach dazu mit Kulturwissenschaftlern und Ethnologen über dieses heikle Thema. Führt uns doch der Kanibalismus unmittelbar zur Frage nach dem Wert moralischer Maßstäbe, in der eigenen und in anderen Kulturen, und zeigt beispielhaft auf, wie ethische und sittliche Haltungen entstehen.

Vom Wert und der Philosophie der Resteküche erzählt der Journalist **Jörn Kabisch**, kulinarischer Korrespondent der *taz* und Kochkolumnist der Wochenzeitung *der Freitag*. Er hat sich mit dem philippinischen Koch und Tänzer Pepe Dayaw getroffen, der ein Küchenmeister der Improvisation ist und das Kochen mit Resten für sich entdeckt hat.

Dass es sich ohne Zeitdruck besser röhrt und sowieso nur kochen sollte, wer sich auch Zeit dafür nimmt, erklärt uns Kochbuchautor **Claudio Del Principe** in einem leidenschaftlichen Plädoyer für die (Wieder-) Entdeckung der Langsamkeit in der Küche. Geschmack braucht Zeit, Zeit zum Reifen und Ruhem, zum Fermentieren, zum Gehen, Gären und Garen. Principe lebt selbst das Prinzip des *slow cooking* und erläutert beispielhaft, wie das auch in hektischen Zeiten gelingen kann.

Der Band schließt sinnigerweise mit dem Aufruf des Künstlers **Dieter Froelich**, der sich immer schon für eine kulinarische Abrüstung stark machte und sich treu bleibt mit der Forderung: »Hört auf zu kochen« – einer so erhellen den wie vergnüglichen *Krittelei eines Passatisten an der avantgardistischen Kreativküche*. Darin legt er nahe, dass das kulinarische Rad nur einmal wirklich neu erfunden wurde – und seitdem gerne auch mal durchdreht.

Dass aber dieses Rad sehr viele Speichen hat und noch mehr hochinteressante Zwischenräume, davon erzählen dieses Buch und seine Beiträgerinnen und Beiträger aus den unterschiedlichsten Betrachtungswinkeln. Ich wünsche viel Vergnügen bei dieser philosophisch-kulinarischen Reise zwischen Bauch und Weisheit.

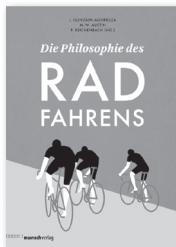
#### STEVAN PAUL

Stevan Paul (\*1969) lebt in Hamburg. Der gelernte Koch ist heute als Autor für verschiedene Verlage, Zeitungen, Zeitschriften und Radiosender tätig. Seine Geschichten vom Kochen wie auch seine Kochbücher sind Bestseller, zuletzt *Meine japanische Küche* (2017), *Der große Glander* (2016), *Auf die Hand* (2014) und *Deutschland vegetarisch* (2013). Er betreibt eines der meistgelesenen Food-Blogs im deutschsprachigen Raum.  
[www.nutriculinary.com](http://www.nutriculinary.com) | [www.stevanpaul.de](http://www.stevanpaul.de)

#### ENDNOTEN

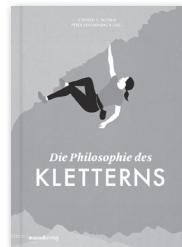
- 1 Gert von Paczensky, Anna Dünnebier: *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, Orbis Verlag für Publizistik, München 1999.

# Aus der gleichen Reihe



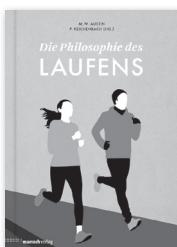
## DIE PHILOSOPHIE DES RADFAHRENS

»Eigentlich ist es mit dem Fahrradfahren ja so wie mit dem Atmen oder dem Laufen: Man macht es einfach, ohne groß darüber nachzudenken. Wenn man aber dann doch einmal anfängt, darüber nachzudenken, kann dabei etwas so Großartiges herauskommen wie dieser Essayband.« *Maren Keller, Spiegel*



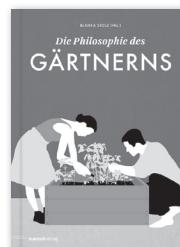
## DIE PHILOSOPHIE DES KLETTERNS

»Die große Stärke der einzelnen Beiträge liegt darin, dass sich die Leser mal mit Hilfe ihres Verstands, mal mit Beistand von Aristoteles oder Nietzsche selbst auf die Suche nach Antworten machen sollen – indem einfach die richtigen, grundsätzlichen Fragen gestellt werden.« *Dominik Prantl, Süddeutsche Zeitung*



## DIE PHILOSOPHIE DES LAUFENS

»Es gibt viele Gründe, zu laufen: Die einen laufen vor etwas weg, die anderen auf etwas zu. Zu welcher Gruppe man selbst gehört, wird nach Lektüre dieses schönen Buchs um einiges klarer.« *Stern*



## DIE PHILOSOPHIE DES GÄRTNERNS

»Gärtner sind tätige Menschen, also glückliche Menschen. Bei der Lektüre dieser herrlichen Geschichten rund um die Gartenleidenschaft besteht die große Möglichkeit, dass von diesem Glück etwas auf den Leser abfärbt.« *Thomas Gralla, RBB*

**»Kochen ist die Summe unzähliger kleinsten Details von größter Wichtigkeit.« Eckart Witzigmann, Jahrhundertkoch**

Für viele Menschen gehört Kochen zur täglichen Routine. Wir kochen für uns und unsere Familie, für Freunde und Kollegen, und freuen uns über ein gelungenes Gericht. Oft muss es möglichst schnell gehen, mal wird es aber auch ein Festessen, das alle unsere Sinne anspricht. In genau diesem Moment wird uns bewusst, dass Kochen mehr vermag, als einfach nur satt zu machen.

Sechzehn Autoren – darunter Köche, Food-Aktivisten, Journalisten, Blogger, Gastrokritiker, Wissenschaftler und natürlich Philosophen – schreiben über diesen besonderen Moment und definieren dabei ihre Philosophie des Kochens. Wir erfahren, welch evolutionären Einfluss das Kochen von Speisen auf die Menschheit hatte, wie der Zen-Buddhismus die japanische Küche beeinflusst, lernen mehr über die Wahrnehmung von Geschmack und über die Fähigkeit, darüber auch sprechen zu können. Und wir verstehen, was nachhaltiges und regionales Kochen mit Einfachheit zu tun haben kann und wann Kochen politisch wird. Ein Buch für alle, die gerne kochen und mehr über ihre Leidenschaft erfahren wollen.

Herausgeber Stevan Paul ist als Autor und Foodjournalist schon immer interessiert am Einfluss, den das Kochen auf unser Leben und unser Miteinander hat. In diesem Band lässt er Profis aus allen Bereichen der Kochwelt zu Wort kommen.

#### **MIT BEITRÄGEN VON**

Nikolai Wojtko (Gastrosoph, Journalist), Malte Härtig (Koch, Philosoph), Tanja Grandits (Sterneköchin), Daniel Kofahl (Ernährungssoziologe), Sebastian Bordthäuser (Sommelier, Journalist), Felix Schneider (Sternekoch), Dieter Froelich (Künstler, Kochbuchautor), Thomas A. Vilgis (Physiker am Max-Planck-Institut), Jörn Kabisch (Gastro- und Food-Journalist), Tobias Müller (Gastro- und Food-Journalist), Hendrik Haase (Aktivist, Künstler), Claudio Del Principe (Foodblogger, Kochbuchautor), Arnd Erbel (Freibäcker), Hanni Rützler (Trendforscherin, Autorin), Wolfgang Reiter (Kulturwissenschaftler), Maximilian Probst (Journalist, Clemens-Brentano-Preisträger), Harald Lemke (Philosoph) und Martin Wurzer-Berger (Publizist und Künstler).

