

Klaus Kufeld:
Der kulinarische Eros.
Geschichten über die Seele
des Kochens & Essens-
Wien: Edition Splitter, 2009. S. 144
ISBN 978-3-901190-84-1

Die Welt des Genusses.

Klaus Kufeld ist Sozial- und Politikwissenschaftler, Leiter des Ernst-Bloch-Zentrums in Ludwigshafen am Rhein, Essayist und Schriftsteller. Über die Bedeutung des Eros beim Essen sprach die LitGes mit dem Autor nach dem Dinner, welches zu seiner Buchpräsentation in Wien stattfand. (etcetera S. XX)

Eros? Das ist nicht nur die körperliche Liebe unter der man gemeinhin, ausgehend von erotisch, dieses Wort einzuordnen geneigt ist. Eros wird als Metapher für Sinnlichkeit, Geistigkeit, ja als soziale Komponente für das Zusammenkommen von Menschen, hier besonders beim Genuss oft selbst gekochter Speisen, beim gegenseitigen Bekochen, beim kulinarischen Ritual, verwendet. Besonderen Wert legt der Autor auf die Kenntnisse der verwendeten Zutaten, über die Wirkung der Gewürze bei der Zubereitung und die Vertrautheit mit den Produkten der Regionen. Er hat eine Theorie: Nur wer die Materialien kennt, ihre Herkunft, ihre Behandlung, den richtigen Umgang mit ihnen, weiß ihren Wert wirklich zu schätzen.

Das Buch ist in drei Teile gegliedert: Seele des Kochens – Eros des Essens – Mit Herz und Verstand.

Kufeld führt uns vom einfachen Gericht am Bauernhof, von der Kartoffel, über Brot und seine Vielfalt, seine globale Präsenz und Variationsbreite zur Suppe, wobei er mutmaßt, dass es eine „Ur-Suppe“ geben muss, mit der alles einmal begonnen hat. Wir erfahren viele Details über die Verwendung von Olivenöl, den perfekten Cappuccino, verschiedenste Beispiele aus der internationalen Küche, von Deutschland, Österreich, Italien über Südamerika nach China, Vietnam, Thailand und Indien. Das gediegene Couscous in Paris im Quartier Latin und nach langem Suchen in der tunesischen Wüste die Offenbarung. Was macht ein richtiges Frühstück aus? Wie kommt man zu seinen speziellen Wünschen in der Gastronomie? Der Autor ist ein vielgereister Mann und es gelingt ihm, man möchte fast sagen auf poetische Weise, die Köstlichkeiten ferner Länder in die heimische Stube zu zaubern. Damit ist dieses Buch gleichzeitig ein Reisebuch, das den Leser in die weite Welt entführt.

Ein wesentliches Anliegen des Autors, im dritten Teil „Mit Herz und Verstand“ handelt von den Kindern in Phnom Penh. Eine Reflexion auf unsere erste Welt des Überflusses und ein pivotaler Punkt zum Innehalten und Nachdenken über unsere Verschwendung und unseren sorglosen oft verantwortungslosen Umgang mit den uns im Überfluss zur Verfügung stehenden Produkten.

Der Autor kritisiert, ohne belehrend zu sein, die Auswüchse unserer kulinarischen Medienlandschaft, in der jeder Promi zum Kochstar stilisiert wird, die „Fastfood-Unkultur“, manche Absonderlichkeiten der „Crossover-Küche“ und unsere Beziehung zu den Nutztieren, denen wir so manchen Genuss verdanken.

Das Buch lässt einen nicht los. Die Begeisterung, die der Autor auch einfachsten Gerichten entgegenbringt, seine Schilderungen fremder Kulturen und Sitten machen dem Leser Appetit sowohl auf Gaumenfreuden als auch in andere kulinarische Welten zu reisen.

Klaus Kufeld gelingt es in locker, lässiger Manier ein kulinarisches Lesebuch zu verfassen, das den Leser fesselt, wenn auch nur wenige, dafür umso interessantere Rezepte im Anhang zu finden sind. Es ist kein Kochbuch, nein vielmehr eine Verführung zum Kochen.

Im Nachwort philosophiert und sinniert Prof. Michael Daxner eigenwillig über das Thema kulinarischer Eros, über das sich vorzüglich debattieren und plaudern lässt.

Franz Reichel

LitGes, etcetera Nr. 37/ Schleim, Oktober 2009

entnommen

http://www.litges.at/litges2/index.php?option=com_content&task=view&id=1325&Itemid=51

[Dezember 2010]