



Interview

Klaus Kufeld

Der kulinarische Eros

Zur Buchpräsentation „Der kulinarische Eros“ wurde am Abend des 04.06.09 im Restaurant LUX in der Spittelberggasse mit Rezepten aus dem Buch aufgekocht. Jakob Geisler spielte Bach am Violoncello. Franz Reichel sprach nach dem Dinner mit Klaus Kufeld, dem Autor und Reiseschriftsteller.

Herr Kufeld wenn man Ihr Buch liest empfindet man die Geschichten, die darin vermerkt sind, als Protest gegen den Zeitgeist, der in den Medien bezüglich der Küche und gegenüber der Kulinarik herrscht.

Es ist ein Buch gegen den Zeitgeist, welcher als Modetrend daherkommt, und was man heute Cross-Over-Küche und Biokultur nennt. Ich habe nichts gegen das Wesen dieser Bewegungen und die Tiefe, die auch in diesen Bewegungen steckt. Ich mache vielleicht nur ein Angebot, in Form von Geschichten, auch von Reisegeschichten, wie man zu den authentischen, zu den lokalen Küchen, zum Originellen einen besseren Weg finden kann.

Der Eros in diesem Buch spielt eine ganz besondere Rolle, unter Eros versteht man den Gott der Liebe, bei Ihnen ist das aber ein komplexerer Begriff. Vielleicht können Sie das noch ein bisschen genauer erläutern?

Eros ist der Gott der Liebe, aber eher im geistigen Sinne, im Sinne von Sinnlichkeit und Geistigkeit und des Seelischen. Insoweit ist Eros eine phi-

losophische Metapher, weniger eine erotische. Letzten Endes steht für mich Eros als soziale Komponente des Zusammenkommens zwischen den Menschen, als Anlass für Essen oder umgekehrt Essen als Anlass für Geselligkeit für deren Zustandekommen. Wenn Sie sich dann die verschiedenen Kulturen auf der Welt anschauen, dann merken Sie, dass da immer die gleichen Grundschemata, wenn man so will: Rituale auftauchen, die gleichen Gründe, warum Menschen zusammenkommen und was Menschen für gut empfinden, wenn sie etwas kochen, oder wenn sie andere Menschen bekochen wollen. Und als philosophisches Bild dafür habe ich den Eros gewählt.

Kochen Sie selbst leidenschaftlich gern, oder sind Sie derjenige, der beim Kochen dabei ist und vor allem die Produkte genießt?

In erster Linie bin ich ein Bekocher. Als Genießer bin ich auch selber Produzent, wenn ich das einmal so trocken sagen darf, und überhaupt kein Theoretiker. Also ich koche für mein Leben gern, bin aber alles andere als ein Profi. Mir geht es eher darum, dass man eine Beziehung zu den Produkten entwickelt und ich schreibe an irgendeiner Stelle, dass sowohl Tiere als auch Pflanzen eine Seele haben und dass es eben nicht egal ist, ob wir es mit glücklichen Hühnern oder glücklichen Kühen oder eben unglücklichen Seelen zu tun haben. Das heißt, ich muss dann schon irgendein Interesse haben, wie dieses Glück dieser Seelen zustande kommt. Dass also richtig gefüttert wird, das richtige Lebensambiente gegeben ist und letzten Endes behaupte ich, dass man diese Seele

jeweils auch mitisst und das ist meine Beziehung, wenn sie so wollen, meine Erosbeziehung zum Kochen und auch zum Essen.

Wenn man die heutige Situation in der Europäischen Union betrachtet, so wird im Grunde die Eigenständigkeit der Nationen durch diese Regulierungen vollständig verwischt.

Auf der politischen Ebene ist das ein großes Problem. Verwischt wird es insofern als man versucht zu vereinheitlichen, um den Markt in diesem globalen Zusammenhang schlagkräftiger zu machen. Damit werden natürlich Lokalitäten geopfert, das ist ganz klar, das sehen Sie auch immer wieder am Protest der Bauern. Die Bauern stehen vielleicht auch symbolisch für Ur-Bio, wie ich sage, für die „Bauernhochkultur“, diese Wesenskultur der Beziehung zu den Pflanzen und den Tieren. Dann müsste ich ihnen zustimmen, dass man das möglicherweise opfert. Aber ich denke und jetzt mal utopisch gedacht, das Politische und die Marktfähigkeit müssen sich unter dem kulinarischen Aspekt nicht notwendigerweise widersprechen. Mein Buch ist ja ein Vorschlag, hier die Augen zu öffnen.

Man könnte dieses Buch durchaus auch Jugendlichen oder jungen Hobbyköchen empfehlen, damit sie sich auf die Wurzeln zurückbesinnen, zu den bodenständigen Produkten der eigenen Region zurückkehren. Damit sie nicht nur die international vereinheitlichten Gerichte, die in unserer heutigen Fastfood-Welt über uns mehr oder weniger hereinbrechen, konsumie-

ren und nützen und jedem kulinarisch-modischen Trend folgen.

Genau. Also ich bin auf jeden Fall ein Gegner dessen, dass man Alles mit Allem mischen kann, nur damit man besonders kreativ daherkommt, und vielleicht in die Fernsehsender hineinkommt, z.B. wenn ich als Sportreporter mit dem Kochen eigentlich gar nichts zu tun habe. Es ist eben wirklich sehr auffällig, dass da eine Halbkultur entstanden ist, die eben relativ wenig mit der Sache selbst zu tun hat. Insofern plädiere ich letzten Endes für die Authentizität dessen, was den Umgang mit Produkten betrifft. Kochen ist da vielleicht auch nur ein Beispiel. Und wenn wir uns nicht gegen alles Paranoische, alles was Modetrend ist, wehren, dass man heute ein Gewürz hochjubelt und morgen dann wieder vergisst, ohne je das Wesen dieses Naturprodukts erkannt zu haben, dann verarmen wir kulturell.

Am Ende ihres Buches haben Sie auch ein Kapitel über die Kinder

von Phnom Pen, das dürfte Ihnen ein besonderes Anliegen sein. Können Sie uns dazu noch ein paar persönliche Impressionen verraten?

Über diese Frage freue ich mich persönlich sehr, muss ich wirklich sagen. Das trifft genau das, was man heutzutage vergisst, wenn man vom Kulinarischen spricht. Ich möchte gar nicht sagen, dass das Kulinarische ein Luxus per se ist, aber im Verhältnis, wenn man viel gereist ist und Armut gesehen hat und man weiß, dass der Großteil der Menschheit eben hungert, dann muss man diesen Aspekt berücksichtigen und wenn Eros ein „sozialer Geselle“, eine soziale Komponente ist, dann muss ich diese Schattenseite unserer globalen Existenz einfach zur Kenntnis nehmen. Die Straßenkinder in Phnom Penh, die ich selbst erlebt habe, sind symbolisch für alle zu sehen, die eben an diesem Luxus nicht teilhaben können. Ich sage an irgendeiner Stelle: „Während die einen Michelinsterne zählen, zählen die anderen ihre Reiskörner.“

Ich bedanke mich für das Interview.

Ich bedanke mich bei Ihnen.

Klaus Kufeld

Geb. 1951, aufgewachsen in Pocking im Rottal. Dr. phil. Studium der Soziologie, Erziehungswissenschaften, Psychologie, Politologie und Volkswirtschaft in München und Regensburg. Leiter des Ernst-Bloch-Zentrums in Ludwigshafen am Rhein und Geschäftsführer der Bloch-Stiftung. Er ist Herausgeber der Reihe future:lab - Zukunftssymposien von 2004 bis 2008 (Freiburg: Verlag Karl Alber). Er bereist die Welt und reflektiert sie als Reiseschriftsteller in philosophischen und politischen Essays. Zuletzt erschienen als Buch: „Die Erfindung des Reisens. Versuch gegen das Missverstehen des Fremden.“ (Wien: Edition Splitter, 2005); „Reisen. Ansichten und Einsichten.“ (Frankfurt: Suhrkamp. Bibliothek der Lebenskunst, 2007); „Der Kulinarische Eros“ (Wien: Edition Splitter, 2009).

Rezension Seite 62

