

MALTE HÄRTIG

LOB DES UNSCHEINBAREN

ÜBER DIE VERBORGENE WEISHEIT
UND SCHÖNHEIT
UNSERES ALLTÄGLICHEN
ESSENS



atVERLAG

MALTE HÄRTIG

LOB DES UNSCHEINBAREN

ÜBER DIE VERBORGENE WEISHEIT
UND SCHÖNHEIT
UNSERES ALLTÄGLICHEN
ESSENS

atVERLAG

INHALT

DIE ENTDECKUNG DES UNSCHEINBAREN – EINLEITUNG

9

1 DIE POMMES

19

2 DER FOND

39

3 DER OFEN

52

4 DAS SCHWEIN

70

5 DAS BROT

93

6 DER SPARSCHÄLER

119

7 DER TELLER

130

DANK

151

DIE ENTDECKUNG DES UNSCHEINBAREN

EINLEITUNG

Dieses Buch ist das Ziel einer langen Reise, deren Start ein paar Jahre zurückreicht und die hier und heute endet. Sie begann bei den Pommesbuden im Ruhrgebiet, als ich gerade dabei war, meine Masterarbeit zu schreiben und darin zu erproben, ob die japanische Küche möglicherweise ein gutes Thema für die sich anschließende Promotion sein könnte.

Pommesbuden und japanische Küche, werden Sie sich nun fragen. Welche Erkenntnis kann man im Ruhrgebiet gewinnen, um herauszufinden, ob die japanische Küche ein gutes Forschungsthema wäre? Und was hat die japanische Küche mit uns und unserer Esskultur zu tun? Auf die ersten beiden Fragen gehe ich gleich im ersten Kapitel ein. Die grundlegendere Frage ist die Leitfrage und der rote Faden, der sich durch dieses Buch zieht.

Was die Pommesbuden betrifft, möchte ich gleich vorwegnehmen: Meine Doktorarbeit trägt den Titel *Einfachheit*. Und es ist genau diese Einfachheit, die die Pommes-

buden mit der feinen und traditionellen Hochküche Japans, dem Kaiseki, verbindet. Das ist die erste Brücke, die ich geschlagen habe. Sie führte mich nach Japan. Was ich dort im fernen Osten erlebt habe, kann man entweder in der kulturwissenschaftlichen Studie *Einfachheit* (Würzburg 2016), im kleinen Lesebüchlein *Kaiseki* (Hamburg 2018) nachlesen oder in *Von Zen und Sellerie* (Aarau 2019) nachkochen. Mit dem vorliegenden Buch vollendet sich die Reise; hier geht es um das, was ich mit den Erkenntnissen aus Japan in unserer heimischen Esskultur gemacht beziehungsweise mit ihrer Hilfe hier entdeckt, vorgefunden und manchmal auch selbst entwickelt habe.

Ich war insgesamt siebzehn Monate in Kyoto, um das Kaiseki und alles Mögliche andere Kulinarische rund um die japanische Küche zu ergründen. »Machst du jetzt ein japanisches Restaurant auf?«, fragte mich mein Umfeld, als ich wieder zurück war. »Nein«, sagte ich. Wie hätte ich das auch tun können? Das Koordinatensystem des Kochs in mir, meine Vorstellung vom guten Geschmack, war durch Japan komplett durcheinandergeworfen worden. Mit Sahne kochen und Geschmacksbilder homogenisieren: ging nicht mehr. Selbst einfache Dinge wie ein Gratin mit Käse überbacken: auch nicht. Eine Suppe oder ein Jus ohne den Gedanken an Kombu oder Katsuo, die Grundzutaten des japanischen Grundfonds, des Dashi, und ohne die Idee des Umami, dieser unsichtbaren Grundfülle, die der Dashi so leicht und fein stellvertretend für diesen Ansatz zeigt: nix, aus, Ofen kalt. Nichts war mehr so wie vorher. Aber dafür fährt man ja ins Ausland und beschäftigt

sich mit anderen Kulturen: um alles Gewohnte ins Wanken zu bringen. Und sich dabei selbst zu entdecken.

Im Zen sagt man sinngemäß: Bevor man mit dem Zen-Studium anfängt, sind Berge Berge und Flüsse Flüsse. Wenn man mittendrin ist, sind Berge keine Berge mehr und Flüsse auch keine Flüsse. Und wenn man dann durch ist, es verstanden hat – von Erleuchtung will ich an dieser Stelle mal nicht sprechen –, dann sind Berge wieder Berge und Flüsse wieder Flüsse. Vielleicht ist eine Fernreise auch eine mögliche Form der Zen-Praxis. Je nach Schule ist alles, was man tut, Zen. Es kommt allein auf Haltung und Bewusstsein an.

Ich war also auf einem guten und richtigen Weg, auch wenn sich alles erst einmal sehr anders anfühlte. Vielleicht kennt das der eine oder die andere: Das Vertraute wird über die Zeit der Abwesenheit fremd. Eigentlich ein sehr besonderes und angenehmes Gefühl. Ich empfand es zum ersten Mal, als ich zehn Jahre alt war, gerade achtzehn Monate in einem kleinen Ort in Indien, sechs bis acht Autostunden östlich von Delhi am Fuße des Himalaja und unweit des Ganges-Ufers, verbracht hatte und nun wieder in meine Heimatstadt Mülheim an der Ruhr zurückkehrte. Und ich empfand es noch einmal zehn Jahre später: Ich war gerade für meinen Ersatzdienst in einer heilpädagogischen Einrichtung am Rande der israelischen Negev-Wüste, als mich ein Trauerfall in der Familie aus dem sonnig-milden Herbst im Nahen Osten in sein kühl-regnerisches, aber noch goldenes Pendant zurückführte. Und sich die ersten Stunden auf heimischem

Boden mit deutlich mehr Kälte und Nieselschauern im Gesicht wie eine zweite Haut anfühlten, in die ich nun nicht mehr ganz hineinpasste.

Das Eigene als fremd erfahren ist für mich ein spannend-intensives und zugleich selten-seltsames Gefühl. Denn es bedeutet, dass mir eine andere Kultur Stück für Stück vertraut geworden ist, scheinbar vertrauter als die eigene. Und dass ich dort Gewohnheiten ausgebildet und einen Alltag aufgebaut habe, also kurz: dort *lebe*.

Ungefähr ein weiteres Jahrzehnt später – wer weiß, ob daraus eine Regel wird – hielt ich mich zu besagter Feldforschung in Japan auf. In den ersten drei Monaten in Kyoto war ich hauptsächlich damit beschäftigt, meinen vorher gepflegten Alltag zu modifizieren und zu transformieren – also zu schauen: Was ist mir wichtig, wie bekomme ich das vor Ort hin, etwa mein eigenes Brot zu backen, aus Vollkornmehl, im besten Fall aus Roggen? Die Herausforderungen fangen in Japan schon damit an, dass die für uns typische Herd-Ofen-Kombination nicht existiert. Es gibt kleine Grills, die sich für ein paar Minuten beheizen lassen. Gekocht wird meistens separat und auf Gas. Das Backen, wie wir es kennen, ist dort nicht vorgesehen. Und auch Pfannen sind wohl eine neuere Erfindung. Zwar gab es in meinem kleinen Häuschen, das ich möbliert gemietet hatte, zwei Pfannen, aber das Braten spielt insgesamt in der japanischen Küche fast keine Rolle. Ganz im Gegensatz zu unserer heimischen Kultur, wo man mit einer Pfanne und einem Deckel sehr, sehr viel kochen kann. So werden später im Buch der Ofen und der Braten eine Rolle spielen.

Sich an das Fremde zu gewöhnen, verändert den Blick. Um das Fremde zu verstehen, braucht es eine Art Einlassen. Es reicht nicht zu sagen: »Die sind dort komisch, ich fahre wieder heim.« Man wird selbst ein wenig fremd. Den anderen fremd. Und sich selbst fremd. So paradox das klingt. Denn es sind ja weiterhin die eigenen Sichtweisen und Handlungen. Man ist ja weiterhin man selbst. Wie geht das zusammen? Indem man feststellt: Es handelt sich um eine Selbstentwicklung. Das Fremde und ich – wir entwickelten mich weiter.

In Japan war ich eine ganze Weile damit beschäftigt, den Schlüssel zu suchen, der mir den Zugang zur Welt des Kaiseki eröffnen würde. Ich fand ihn schließlich über die traditionelle Teezeremonie in einem einfachen und gleichzeitig komplexen Gegenstand: der Teeschale. Die Art, wie sie hergestellt, und die Weise, wie sie in der Zeremonie selbst verwendet wird, machten mir das Handeln der Kaiseki-Köche verständlich. Wann immer ich mir also auch in unserer eigenen Kultur Produktionsprozesse anschau, muss ich daran denken. Wenn ich mich im fünften Kapitel mit dem Brot beschäftige, werde ich darauf zurückkommen.

Aber es gab auch kulinarische Handlungsweisen, die für mich sehr inspirierend waren. Einer der Höhepunkte meines Aufenthaltes war, in den frühen Morgenstunden vor der Küste Kōbes aufs Binnenmeer Setonaikai hinauszufahren und mit anzusehen, wie dort der Tai (oder die Goldbrasse), einer der am meisten geschätzten Fische der japanischen Küche, gefangen wurde. Ich konnte so miterleben, was für ein ausgeklügelter Transportprozess

vom Fischerboot bis in das Kaiseki-Restaurant Kikunoi, in dem ich viel geforscht habe, entwickelt worden war, damit der Fisch in seiner höchsten Qualität seinen Weg auf die Teller der Gäste fand. Er wurde, um als Sashimi serviert zu werden, nach der Ikijime-Methode getötet, die auch als lebender Tod bezeichnet wird und die dem Fisch ein Stück weit seine Lebendigkeit bewahrt. »Der Fisch hat Leben«, sagten die Köche, wenn sie seine Spannkraft prüften. Diesen Prozess hatte ich im Kopf, als einmal ein Schwein für eines meiner Projekte großgezogen und geschlachtet wurde. Im Kapitel über das Schwein, das Töten und über die Leberwurst komme ich darauf zurück.

Doch nun zum roten Faden. Was hält diese Betrachtungen zusammen, diese Kapitel, die hier scheinbar lose aneinanderhängen? Wer spricht hier zu Ihnen, liebe Leserin und lieber Leser?

Das bin natürlich ich, aber ich versuche, einen besonderen Blick und eine besondere Haltung einzunehmen. Eine, die ein Tee-Schüler, Zenmeister oder ein japanischer Kaiseki-Koch auf die Dinge und die Welt haben könnte. Dies sind meine Werkzeuge, die ich aus Japan mitgebracht habe, um die heimische Esskultur zu erforschen, vor allem auf ihre Möglichkeiten hin, die sich an einigen Stellen inzwischen schon realisiert haben. Woran der aktuelle Japantrend und der Import von japanischen Gedanken, Ansätzen und Techniken nicht ganz unbeteiligt sind, auch wenn sie manchmal durch einen Transformator wie das dänische Restaurant Noma geschickt wurden und danach äußerlich ein neues Gewand bekamen.

Worauf beruht dieser Blick, diese Haltung? Im Zuge meiner Kaiseki-Forschung bin ich zur Teeschulung in die bekannteste Teeschule Urasenke in Kyoto gegangen, für etwa ein Jahr in den Kurs für Ausländer, der drei-, viermal im Monat stattfand. Und für meine Forschung habe ich mich in diese Teewelt eingelesen, wie die großen Teemeister um Sen no Rikyū zur Blütezeit der Teezeremonie im 16. Jahrhundert die Einfachheit und natürliche Schönheit der Dinge suchten und in ihren Zeremonien in den Mittelpunkt stellten. Es ging ihnen um etwas Unscheinbares, das sich auf den ersten Blick nicht zeigt, sondern sich erst dann offenbart, wenn man den Dingen Raum gibt und ihnen entsprechend Rahmen und Bühne schafft. Ihr Ideal von einem Ort für eine Zeremonie war zum Beispiel eine kleine Hütte im Wald, kurzerhand aus Bambus zusammengefügt, oder kleinere Behausungen mit Reetdächern und Lehmwänden. Bei meinem letzten Aufenthalt in Kyoto entdeckte ich ganz in der Nähe meines Häuschens eine solche Hütte und konnte nochmals eine Ahnung davon bekommen, wie damals die Einfachheit in der Natur gesucht und gefunden wurde.

Japan war zur Zeit der großen Teemeister von Wirren und Wandlungen geprägt, bis die Kriege um die Macht im Land schließlich unter den Herrschern Oda Nobunaga, Toyotomi Hideyoshi und Tokugawa Ieyasu ein Ende fanden und Japan in eine stabile und gleichzeitig isolierte Phase trat, die erst 1868 durch die Öffnung des Landes durch die Amerikaner beendet wurde.

Diese Herrscher waren es auch, die die Teezeremonie förderten und maßgeblichen Anteil an ihrer Blüte

hatten. Teerräume und -hütten finden sich häufig in der Nähe oder auf dem Gelände von Tempeln. Einer der schönsten, die ich kenne, liegt im Subtempel Ōbai-in des großen Tempelareals Daitoku-ji. In einem stilisierten Garten, der von Rikyū angelegt worden sein soll, steht eine Teehütte, die jener in der Nähe meines Häuschens nicht unähnlich ist. Auch sie ist einfach, aber gleichzeitig sehr hochwertig gemacht, sodass die Einfachheit dort eine hohe Qualität hat. Einfachheit heißt nicht, dass etwas schlicht ist. Vielmehr ist Einfachheit im handwerklichen Bereich und im Kochen eine der größten Künste.

Wenn man diesen Blick nun mitnimmt, den Blick für das Unscheinbare, auf der Suche nach der natürlichen Schönheit in der Einfachheit der Dinge und nach dem Wesentlichen, das sichtbar wird, wenn man nichts mehr wegnehmen und weiter reduzieren kann – was sieht man dann in unserer heimischen Esskultur? Das ist die leitende Frage für dieses Buch und der Brückenschlag aus Japan zurück nach Mitteleuropa und in den deutschsprachigen Raum.

Wenn man in Japan diesen Blick anwendet, stößt man auf die Weisheit der Dinge, die da lautet: Die Dinge sind, wie sie sind. Und ganz allgemein: Es ist, wie es ist. Die Teemenschen begeben sich auf den Tee-Weg, den sogenannten Cha-dō. »Dō« ist die japanische Entsprechung des Chinesischen »Tao«. Der Weg des Tees bezieht seine Einflüsse nicht nur aus dem Zen-Buddhismus, sondern auch aus dem Taoismus. Und im Taoismus wiederum, wie allgemein im alten chinesischen Denken, gibt es den

Begriff des »Faden«, wie François Jullien in seinem Buch *Über das Fade* darlegt: »Wenn das Tao durch unseren Mund geht, ist es fade und ohne Geschmack. Laozi [...] Das Tao des Edlen ist fade, und doch wird man seiner nicht satt. Zhongyong.« Eine erste Spur zu Essen und Kochen ist darin bereits gelegt.

Vielleicht sind wir gerade in einer, wenn nicht durch Kriege in Europa, doch zumindest durch umfangreiche oder gut sichtbare Wandlungen begriffenen Zeit, von der wir manchmal das Gefühl oder die Angst haben, abgehängt zu werden, weil die Entwicklungszyklen kürzer zu werden scheinen. »Schrumpft die Zeit?«, fragte zu Beginn des Jahrtausends der deutsche Philosoph Hermann Lübbe. Von den chinesischen Denkern und der japanischen Esskultur lernen wir: Alles ist Wandel, Werden und Vergehen inklusive. Was mehr braucht man zu wissen?

Vordergründig mag es also bei der zentralen, aktuellen, existenziellen Frage nach der Einfachheit der Dinge und der Reduktion auf das Wesentliche um Orientierung gehen. Was möchte, was brauche ich für mein eigenes Leben? Was tut meiner Umwelt gut? Es geht um das richtige Maß, vor allem in Hinblick auf den Konsum, der eine solche Fülle und Unausweichlichkeit bekommen hat, dass er uns belastet – und Aussortieren und Wegwerfen plötzlich zu wichtigen Tätigkeiten werden lässt.

Dazu kann man zum Beispiel Anleihen bei der Küche der Zen-Klöster machen. Der Klosterkoch sollte die Mönche mit einem Essen versorgen, das medizinisch

gedacht war, das diese mit dem Notwendigsten versorgte, nicht zu viel und nicht zu wenig, wobei das Essen deshalb weiterhin nicht lieblos, sondern gerade mit höchster Aufmerksamkeit in Bezug auf den Geschmack, die Ästhetik und die Qualität gekocht wurde. Etwas auf das Wesentliche zu reduzieren und einfach zu machen – das ist eine Arbeit, die mitunter Kraft kostet und Mut braucht. Sie steigert meistens noch den Wert der Dinge.

Und wenn die Dinge dann, von allem Unwesentlichen befreit, selbst sichtbar werden und sich zeigen können, dann ist das ein besonderer Moment, der uns mit der Natur der Dinge, dem, was sie sind und sein können, und letztlich mit der Welt in Kontakt bringt. Darin liegt etwas Erdendes und Fundamentales. Denn am Ende sind wir neben den Kulturwesen doch auch noch Naturwesen. Was das mit uns und unseren Ernährungsweisen zu tun hat, wird die folgende Reise durch unsere eigene Esskultur zeigen.

1 DIE POMMES

Alles begann bei den Pommesbuden im Ruhrgebiet. Ich wohnte in Witten an der Ruhr und beschäftigte mich gerade damit, was nach dem Masterstudium der Philosophie und Kulturreflexion an der Uni Witten/Herdecke folgen könnte. Ich hatte noch einmal Lust auf eine große Arbeit, auf viel Schreiben und Forschen. Und irgendwie hatte sich schon seit Jahren angedeutet, dass die japanische Küche ein für mich spannendes Thema sein könnte. Aber wie erforscht man eine fremde Kultur, noch dazu eine bestimmte Küche? Der Rahmen sollte eine Doktorarbeit in Philosophie sein. Zusammen mit meinem Betreuer wählte ich zwei Methoden aus, eine aus der Ethnologie und eine aus der Soziologie. Meine Masterarbeit diente als Vorstudie, vorgenommen an einem örtlich und kulturell sehr naheliegenden Beispiel: den Pommesbuden im Ruhrgebiet. Was wir noch nicht wussten, was ich aber später mit großer Freude entdeckte, war, dass mich der Weg von den Pommesbuden direkt in die Kaiseki-Küche Kyotos führen würde. Und das hatte nichts mit den Methoden, sondern mit der Einfachheit zu tun, die in beiden Kulturen ein wichtiges Thema ist.

Heute, und das ist der Brückenschlag zurück aus Japan ins Ruhrgebiet, werden mir die Dinge noch einmal

klarer, und deshalb lohnt es sich, den Blick auf die Zeit vor Japan zu richten und auf die Pommes, mit denen alles begann.

Man erzählt sich so leichthin, dass früher an jeder Ecke eine Pommesbude stand und dass der Bergmann seine Fritten dort zusammen mit einer Currywurst aß. Doch das ist schneller gesagt, als man denken kann. Der Bergmann aß wohl unterm Tag. Und dort eher ein Butterbrot. Mal eben nach oben fahren? Hätte wohl zu lange gedauert für die Pause. Und die Budenkultur kam erst mit dem Zechensterben so richtig in Schwung – eine Pommesbude konnte mit einfachsten Mitteln, geringem kulinarischem Wissen und wenig Eigenkapital aufgemacht und betrieben werden und bot so gerade den vom Strukturwandel betroffenen Bergleuten eine Perspektive. Aber das erklärt noch nicht diese Verschmelzung von Pommes, Currywurst und Ruhrgebiet.

Weder sind die frittierten Kartoffelstäbchen dort traditionell beheimatet – der Name »Pommes« verweist auf die »pommes de terre« und den französischsprachigen Raum, man denke an das nahe Belgien – noch das Curry oder das Ketchup, aus denen die Currysauce oft hergestellt wird, noch die Mayonnaise. Das sind alles Zutaten und Komponenten, die ihren Ursprung nicht an der Ruhr haben. Ein Ethnologe ruft dann gern aus: »Ein Hybrid, ein Hybrid, alles ist hybrid!« Interessanterweise ist mir das in der Forschung zur japanischen Küche auch oft begegnet, das Hybride. Aber das allein liefert noch keinen Schlüssel

zum Verständnis einer Kultur – also warum in der japanischen Hochküche die Dinge einfach und doch sehr fein aussehen oder was ein frittiertes Kartoffelstäbchen mit einer Region zu tun hat, die durch den Abbau von Kohle geprägt ist.

Ich begann mich daher mit meiner Umgebung, die auch gleichzeitig meine Heimat ist, näher zu beschäftigen und fuhr vom Osten des Ruhrgebiets, von Dortmund, bis ans westliche Ende nach Duisburg und schaute mir Pommesbuden an. Dabei half mir unter anderem der *Frittenführer Ruhrpott*. In Duisburg-Marxloh fand ich wie aus einer fast vergangenen Zeit die Pusztetten-Stube, die in einem gut gealterten, formalen kleinen Häuschen ein kulinarisch einzigartiges, um nicht zu sagen merkwürdiges Produkt anbot: kleine Fleischbällchen aus Schwein und Rind in Tomatensauce. Currywurst gab es dort auch, aber man nannte sie Currylette und servierte sie ebenfalls in einer etwas tomatigen Sauce. Diese Bude hatte etwas Skurriles. Und sie gehörte aufgrund dessen zu den sogenannten Kultbuden, die eine höhere Sichtbarkeit und Eigenständigkeit haben, sodass man sie extra wegen einem besonderen Erlebnis ansteuert. Ähnlich wie Erika's Braterei in Mülheim, in der die »Pommesberge« auf dem Teller Kult waren. Oder Eddis Durst und Wurst Express in Witten, wo man direkt wie am Büdchen oder Kiosk über eine Luke mit einem stämmigen Exbergmann in Kontakt kam, der schon allein auf seine Person den ganzen Kult um die Bude vereinte. Oder mit einer Schwerpunktverschiebung von Pommes auf Currywurst: »die Echte« von

Alternative, die etwa neben dem Raclettegrill und dem Standmixer stehen und nur dann zum Einsatz kommen, wenn man sie wirklich braucht?

Der alte Ofenraum hatte ja größere Familien im Sinn, die mit Braten, Kuchen und Brot versorgt werden wollten, mit mehr eben als die Single- oder Zwei-Personen-Haushalte, von denen es gerade so viele geben soll und deren Zahl noch zunimmt. »Wozu brauche ich noch einen Ofen?«, sagte neulich passenderweise der Sohn einer Bekannten. Jene Ofen-Herd-Kombination war einst aus der Küchenhexe hervorgegangen, die den offenen Kamin ablöste. Dieses Multifunktionsding heizte den Raum, man konnte darauf kochen, und oft stand wohl auch eine Schüssel mit heißem Wasser darauf, das stets zur Verfügung gehalten wurde. Der Dampf, sagte mir ein Historiker neulich, soll auch gut fürs Raumklima und die Atemwege gewesen sein. Der elektrische Ofen-Herd war dann schon eine Reduktion auf das Wesentliche: Kochen und Backen. Es gab ja zusätzlich schon Waschmaschinen und Heizungen. Und nun also noch mehr Reduktion: Vielen reichen alleine Herdplatten.

Uns ging es übrigens ähnlich. Wir standen neulich bei einem Umzug vor der Frage, ob wir die neue Küche ohne einen Ofen und mit nur zwei Kochflammen beziehen oder doch vorher umbauen sollten. Tatsächlich koche ich für den Hausbedarf seit Jahren auf nicht mehr als zwei Herdplatten. Und ich malte mir im Kopf für den neuen Wohnort einen Lehmofen aus, in dem ich einmal in der Woche Brot backen würde. Oder mal eine Pizza oder noch



