

NACHgeschenkt



Richtig genießen

LOTHAR KOLMER

Der Mensch ist, was er isst.“ Dieser Satz des Philosophen Ludwig Feuerbach (1804–1872) ist bekannt; er folgt einem moralischen Vordersatz: „Wer bessere Menschen will, der muss sie besser ernähren.“ Bert Brecht meinte: „Zuerst kommt das Fressen, dann die Moral.“

Was wir uns einverleiben, bildet die Basis unseres Lebens und Denkens. Die moderne Forschung hat bestätigt, dass es einen direkten Zusammenhang zwischen der Ernährung, der Gesundheit und der Denkleistung, gerade auch bei Kindern, gibt. Mit moralischen wie praktischen Fragen rund um dieses Thema beschäftigt sich die Gastrosophie.

Das Wort wurde nach 1800 in Frankreich geprägt. Dessen erster Teil meint „Magen“, (griechisch: gaster), der zweite, „-sophie“, bedeutet: Weisheit, Erfahrung. Eugen von Vaerst übernahm es 1851 mit seinem Buch „Gastrosophie oder die Freuden der Tafel“. Nach ihm gehören diese Freuden unbedingt dazu, ferner die Theorie und Praxis der Kochkunst, die Ästhetik, die Physiologie und Chemie der Nahrungsmittel, Manieren, die Diätetik aber auch Ackerbau und Viehzucht. Von Vaersts umfassender Begriff schloss das praktische, saisonale kulinarische Wissen ein. Das Nachdenken über die Folgen und Konsequenzen dieser Tafelfreuden fehlte aber noch.

Für den Philosophen Friedrich Nietzsche (1844–1900) war der Magen der Sitz der Esslust. Und „sophos“ (weise, wissend) stand für einen „Mann des Geschmacks“, der eine Kultur des Geschmacksinns ausbildete, verfeinerte und so erst zum wahren Menschen, zum „homo sapiens“ wurde. Eine „philosophische“ oder „ethische“ Lebenspraxis gehörte für ihn dazu, ebenso Bildung wie die Ausbildung der Anlagen, das Reflektieren (zu lesen in seiner Schrift „Menschliches, Allzumenschliches“).

Nietzsche ging bei seinem Nachdenken über Ernährung und Lebensqualität 2500 Jahre in die Antike, etwa zu Epikur, zurück. Manche dieser Positionen sind heute noch aktuell. Der freudige Genuss des Guten gehört ebenso dazu wie die Skepsis gegenüber Überfluss und Überflüssigem und die Diskussion, was „gut“ ist und ein „gutes Leben“ ausmacht, ebenso.

Ist nicht das „gute Leben“ der Tiere und die Schonung der Natur unabdingbar damit verbunden, wie auch eine globale Perspektive? Wir essen jeden Tag und überlegen uns, was wir zu uns nehmen. Unser Konsum hat weltweite Auswirkungen (hier billige Hühnerbrüste – der Rest vom Huhn kommt nach Afrika und zerstört die Märkte).

Um gute Entscheidungen zu treffen, brauchen wir fundiertes Wissen über uns, unseren Körper, über Bedürfnisse, Einstellungen, Werte, aber auch über Erzeugung, Verarbeitung, Konsum, Vorteile und Probleme unserer Lebensmittel. Um dieses Wissen zu schaffen und zu verbreiten, wurde an der Universität Salzburg das „Zentrum für Gastrosophie“ eingerichtet, das von den Drittmitteln seines Fördervereins wesentlich getragen wird. Es forscht interdisziplinär, etwa zur Diätetik, zum Konsumverhalten und den Auswirkungen auf die Gesundheit, hält Symposien ab. Es gibt eine eigene Buchreihe, die Onlinezeitschrift „EPIKUR“ und den Universitätslehrgang „Gastrosophische Wissenschaften“. Alle Infos auf unserer Homepage.

Univ.-Prof. Dr. Lothar Kolmer

ist Leiter des Zentrums für Gastrosophie an der Universität Salzburg.

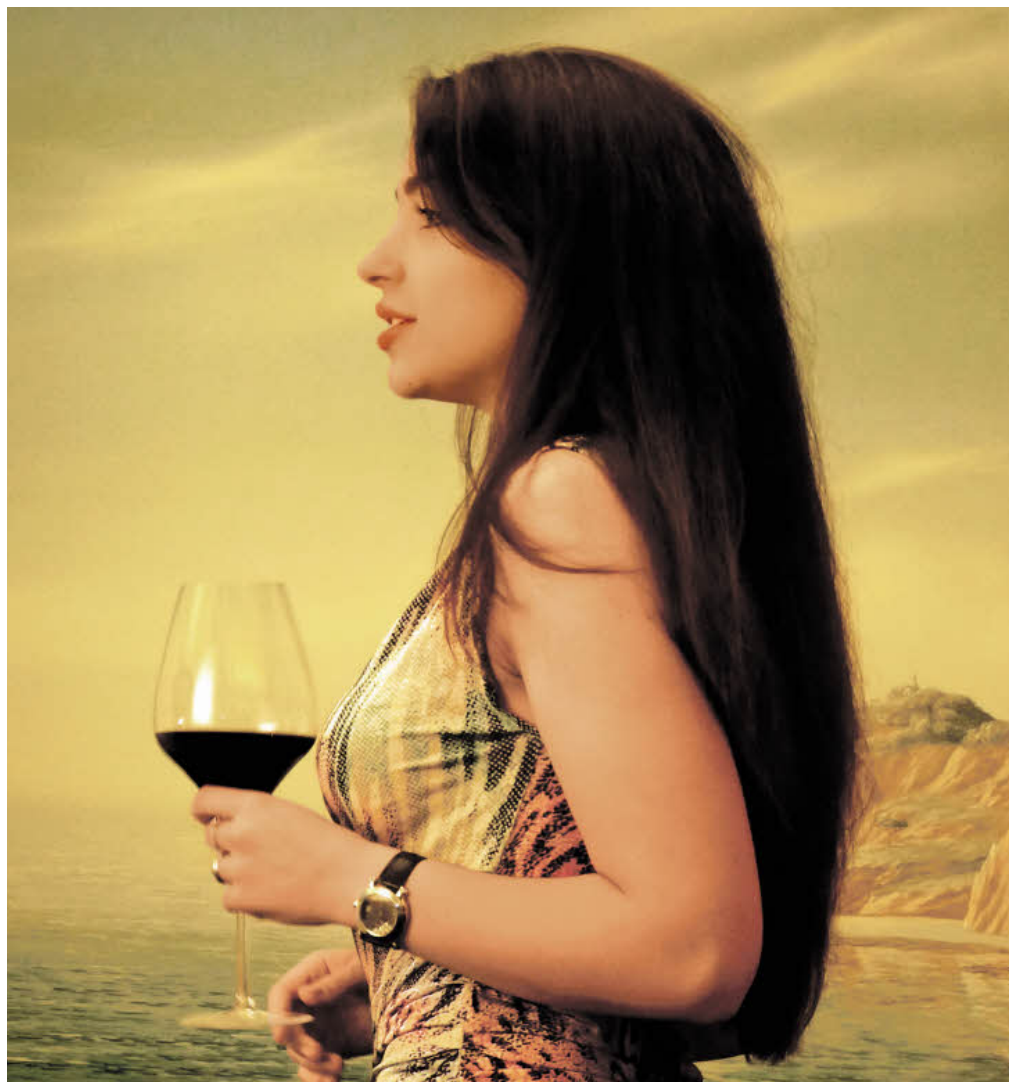
www.gastrosophie.at



Ferdinando Cioffi: „Sagen Sie: Ich liebe Wein.“



Heinz Winkler: „Ich liebe Wein.“



Blickfang: Die Pianistin Olga Scheps kam, sah gut aus und ließ sich fotografieren. Bilder: SN/PETER GNAIGER

Wein und Wahrheit

Draußen vor der Tür des Restaurants Acquarello blitzt es gewaltig. Eckart Witzigmann ist angekommen. Was heißt angekommen? Er ist erschienen. Und Münchens Society-Fotografen bemühen sich redlich, diesen Augenblick tausendfach festzuhalten.

Im Restaurant kümmert sich einstweilen Gastgeber Mario Gamba rührend um die ersten Gäste. Das sind hauptsächlich Köche. Was heißt Köche? Starköche! Darunter etwa Heinz Winkler, Juan Amador, die beiden Baiersbronner Lokalmatadore Harald Wohlfahrt und Jörg Sackmann sowie Martin Fauster vom Münchener Königshof. „Insgesamt sind hier heute 26 Sterne vom ‚Guide Michelin‘ anwesend“, flüstert die Pressebetreuerin des Lokals. An Stars ist man im Acquarello ja gewöhnt. Etwa an Robert de Niro, an Sting, Ricardo Muti, Nino Cerruti, Celine Dion – denken Sie sich einfach einen internationalen Star aus: Er hat hier sicher schon gespeist.

Heute dürfen sich im Acquarello aber auch Andrea und Cesare Cecchi als Gastgeber der Promis fühlen. Die beiden toskanischen Winzer präsentieren hier den Jahrgang 2007 ihres „Coevo“. Übersetzt bedeutet das so viel wie „auf der Höhe der Zeit“. Und auf der Höhe der Zeit ist man im Luxussegment schon immer gewesen, wenn man wenig von etwas sehr Gutem produziert und dann davon möglichst vielen Interessenten erzählt. Genau das wird hier auch gleich passieren.

Witzigmann hat das Blitzlichtgewitter relativ unbeschadet überstanden. Jetzt muss er Hände schütteln. Viele Hände. Die Köche nähern sich voller Ehrfurcht. Auch ein paar Journalisten wurden eingeladen.



Der Gastgeber Mario Gamba (mit Scheps).

Das Weingut Cecchi lud zur Verkostung seines legendären „Coevo“ in das Münchener Nobelrestaurant Acquarello. Sie begann mit Blitzlichtgewittern und endete mit dem einen oder anderen magischen Augenblick.

PETER GNAIGER

Von der „Welt“, von der „Süddeutschen“ und der „Abendzeitung“ sowieso, von der „Bunten“, und auch der Gourmet-Schreiber vom „Playboy“ ist da.

Jetzt blitzt es draußen wieder: Olga Scheps ist angekommen. Die Dame gilt als neuer Stern am Klassikhimmel. Sie reiste für das Dinner extra aus Köln an. Man sagt, Scheps sei zurzeit die beste Chopin-Interpretin Europas. Darüber kann man diskutieren. Ihr Beitrag zur heutigen Veranstaltung ist aber ohnehin nicht ihr tadelloses Klavierspiel, sondern ihre makellose Erscheinung. Für Ferdinando Cioffi ist die gebürtige Russin auf alle Fälle ein gefundenes Fressen. Cioffi ist ein international gefragter Porträtfotograf. Zu seinen Kunden zählen Catherine Deneuve, Baron de Rothschild, die Barilli-Familie und Louis Vuitton. Vor dem Essen bittet er noch jeden

Gast, mit einem Glas Rotwein in der Hand für einen Bildband zu posieren. Der soll im Oktober erscheinen. Sein behutsamer Umgang mit dem jeweiligen Gegenüber ist nach den Blitzlichtgewittern auch dringend nötig, um die Gäste auf die Küche von Gamba einzustimmen: „Sagen Sie: Ich liebe Wein“, fordert Cioffi seine Amateurmodels auf. Damit möchte er das „gewisse magische Etwas“ in deren Gesichtern zum Vorschein bringen. Öfter als drei Mal muss er dann in drei Minuten nicht auf den Auslöser drücken. Wenn Cioffi zufrieden ist, sagt er „bello“, gefolgt von „stupendo“ – also „schön“ und „wunderbar“.

Zum Einstimmen auf die Weinbegleitung zum Dinner wird dann noch ein kurzer, perfekt gemachter Werbefilm gezeigt. Darin verschluckt eine Flasche „Coevo“ sogar eine toskanische Landschaft. Die Botschaft: Dieser Wein ist „stupendo“ und vor allem auf der Höhe seiner Zeit.

Beim Essen haben sich die Starköche dann viel zu erzählen. Sackmann verrät Fauster etwa, wie er weiße Trüffel haltbar macht: „In Küchenpapier einwickeln. Aber net zuuu lang.“ Jetzt wird auf der Großbildleinwand auch noch die Luxemburger Spitzenköchin Lea Linster live zugeschaltet. Sie grüßt alle recht herzlich, am herzlichsten grüßt sie natürlich Eckart Witzigmann, dieser grüßt zurück: „Je t’embrasse.“

Vom „Coevo“ gibt es nur 8000 Flaschen. Er ist eine Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Merlot und er schmeckt „stupendo“. Das tun auch Gambas Gerichte: etwa Glattbut in Persillade mit Jakobsmuschelfarce. Der Porträtkünstler Cioffi kostet, schließt die Augen und sagt: „Ich liebe Gambas Küche.“ So gehört sich das: erst kosten, dann reden.



Unter den anspruchsvollen Gästen: Harald Wohlfahrt, Eckart Witzigmann und Jörg Sackmann.