

01.09.2014 - Klaus Kufeld: Der kulinarische Eros

**Geschichten über die Seele des Kochens & Essens. Wien: Edition Splitter, 2009.
144 S., 22 Euro**

von Dieter Braeg

Der Herr Feuerbach hatte schon recht, als er verkündete, der Mensch sei, was er isst! Der Umgang mit Lebensmitteln findet zur Zeit leider nur sehr selten im Bereich Kultur und Philosophie statt. Wir haben es eher mit «Kochkünstlern» zu tun, die Geist und Körper leider nicht einmal leichte Kost bieten, sich «Lafer-Lichter-Lecker» oder so ähnlich nennen und Lebensmittel und Esserin/Esser foltern. Gegen diese Folter hilft ein feines Buch, das vom Autor unter dem Begriff «Dank» auch folgendes feststellt: «Bücher dieser Art sind ohne die Verlegerin Batya Horn undenkbar; für ihren Genius und ihr Gespür für Sinn und Schönheit danke ich besonders herzlich.» Wer also nach Wien fährt, der sollte unbedingt die Edition Splitter, zu der auch die Galerie Splitter Art gehört, besuchen. Im 1. Bezirk in der Salvatorgasse 10/Ecke Fischerstiege erwartet einen Kunst und Lesegenuss und dazu eine wunderbare Verlegerin, die vielen anderen Autoren zu bemerkenswerten Veröffentlichungen verhalf.

Das Buch ist frei von Jonglagen begnadeter Köchinnen und Köche im Fernsehen. Es wird nicht grinsend humorvoll herumgeschneuzelt, um dann ein Stück Fleisch, Fisch, oder was auch immer in die Röhre zu schieben und Minuten später ein vor allem fernseh-sendetaugliches Ergebnis zu präsentieren, das bei der Verkostung jenes deutsche Feinschmeckerwort «lecker» auslöst.

Der Autor Klaus Kufeld, Sozial und Politikwissenschaftler, aufgewachsen in dem Grenzgebiet, zu dem das bayerische Rottal und das österreichische Innviertel gehören, schreibt, was die Leser in diesem wunderbaren Buch erwartet: «Der kulinarische Eros ist eine Erfahrung. Eine Erfahrung, die tiefer liegt als Wissen und Geschmack und mehr ist als ausgebuffte Kochkunst und mehr ist als Genuss. Dem Kochen fehlt etwas, wenn es nicht Seele hat; und ebenso fehlt dem Essen etwas, wenn es nicht Eros hat. Kochen und Essen mit Leib und Seele betrifft auch die Frage nach dem, was uns wirklich antreibt.»

Wer also mehr über Kochen an sich wissen will, wer die verbindenden kulinarischen Gemeinsamkeiten kennenlernen will, der begibt sich mit diesem Buch auf eine weltumspannende Reise und wird erstaunliche Entdeckungen machen. In drei Teilen des

Buches (Seele des Kochens; Eros des Essens; Mit Herz und Verstand) erfährt man sehr viel über Kochen und Essen, wovon man noch nichts gewusst hat. Dazu entdeckt man, wie in einem Reisebuch, anhand vieler Beispiele den «kulinarischen Eros» aus Deutschland, Österreich, Kolumbien, den Seychellen, Indien, China und vielen anderen Ländern.

«Ich habe in diesem Buch viel über Seele, Eros, Genüsse und Lüste gesprochen. Wir haben dabei erfahren, dass Kochkunst und Esskultur erst dann Eros haben, wenn sie auch in Feingefühl und Lust, in Geselligkeit und Ritual münden. Reisen durch die Welt bringen uns viele Ideen und Gewinn ein, aber sie zeigen auch viele Schatten. Die Gewinner und Verlierer der Globalisierung können wir zuerst an denen sehen, die sich gutes Kochen und Essen leisten, und an denen, die es sich nicht leisten können», schreibt Klaus Kufeld.

Das Buch endet mit der Reiseimpression «Die Kinder von Phnom Penh». Wir begegnen hungrigen Kindern, wir erfahren hier nichts über kulinarische Köstlichkeiten. Ein wahres Ende, schmerzlich, denn es geht um Kinder, die hungrig sind. Im Nachwort von Michael Daxner, es funkelt und provoziert, meint er zu dem Buch: «Kufeld macht hungrig, und er macht Appetit. Ich esse mich sozusagen durch sein Buch, schon beginnt die Umstellung der Speisefolge: Was trinke ich dazu am besten?, und manchen Geschmacksurteilen misstraue ich.»

Das Misstrauen ist nicht begründet. Aber Geschmack, vor allem der, der meist nur per Einschaltquote bewertet wird, spielt hier keine Rolle. Wer in diesem Buch eine beispielhafte und ausführliche Rezeptsammlung erwartet, der sollte sich lieber eines der vielen Kochbücher kaufen, die dann irgendwo ein meist ungelesenes und noch mehr «ungekochtes» Dasein fristen. So gibt es am Ende ganze zehn Rezepte, eines aus Afrika (Couscous), zwei aus Asien (Kokosnuss-Curry und Naan), sechs aus Europa, unter ihnen der bayerische Schweinsbraten, Xocolatlkuchen (!) und Rahmtomaten. Südamerika ist mit einem Gericht aus Kolumbien, Ajiaco Santafero, vertreten.

Wenn man bedenkt, dass der sich auf zwei Beinen bewegende Mensch die ersten siebzigtausend Zeitalter das Fleisch roh verzehrte, ist dieses Buch ein Beweis, dass es eine Weiterentwicklung gab.

Neben kulinarischem Eros bietet das Buch Lesegenuss, der, ganz ohne Rezept, immer wieder aufs Neue entsteht, wenn man die Lektüre wiederholt. Es lohnt sich!



Sozialistische Zeitung

Regentenstr. 57-59 · D-51063 Köln
Fon (02 21) 9 23 11 96 · Fax (02 21) 9 23 11 97
redaktion@soz-verlag.de · www.sozone.de