



auch Gäste, die eigentlich überhaupt nichts essen mögen, es sei denn, der servierte Stoff gibt Anlass zur zeitgemäßen Klage. Von der Mousse aus Fair-Trade-Schokolade ist es nur ein kleiner Schritt zur Diskussion über Kinderarbeit im Kolumbianischen Hochland.

*Zu Gast bei Eltern mit  
fast erwachsenen Töchtern*

Schon Platon wusste, dass die ständige Sorge um die Gesundheit auch eine Krankheit ist. Zu den neueren Krankheiten zählt die Sorge um den klimatischen Fußabdruck einer guten Bratwurst. Wer als Gast das Vergnügen hat, bei Eltern eingeladen zu sein, die Küche und Esstisch noch mit ihren knapp erwachsenen Töchtern teilen, hat eigentlich schon verloren. Immer öfter geraten die Damen des Hauses vor anwesendem Publikum in ein zähes Ringen um den korrekten Teller, um das korrekte Leben und überhaupt. Schnell geht es um die Wurst, also um alles. Geübte Gäste können eventuell versuchen, eine drohende Zuspitzung mit Kurt Tucholsky zu entschärfen: „Die Frauen haben es ja von Zeit zu Zeit auch nicht leicht, wir Männer aber müssen uns rasieren.“ So ein Einwurf funktioniert aber nur, wenn die anwesenden Parteien über einen Notvorrat an Humor verfügen.

Überhaupt ist die kulinarische Konversation schwieriges Gelände. Nur Weinverstehen genügt längst nicht mehr. Mehrere Kochkurse und ein Essig-Aufbauseminar gehören in gewissen Kreisen fast schon dazu, die Pflege einer Essigmutter schmückt ebenfalls ungemein. Eine Zeit lang galten Essigflacons bei Tisch als der letzte Schrei, aber das hat sich wieder etwas gelegt. Balsamico-Imitationen verdienen dagegen noch immer eine strenge, lautlose Verachtung, so ähnlich wie ein Gummibaum in der Zimmerecke.

Im Geschmacksbürgertum sind differenzierte Olivenöl-

## Die Einladung - ein vermintes Gelände

Einladungen werden auch immer komplizierter, für beide Seiten. Mit einer gewöhnlichen Glutamat-Allergie bleibt der Gast ebenso wenig in angenehmer Erinnerung wie ein Gastgeber mit einem Nudelauflauf. Selbst exotische Unverträglichkeiten weit jenseits der Kiwi-Schwelle sind keine Garantie mehr für einen interessant verlaufenden Abend.

Mitunter sieht es fast so aus, als sei die Allergie von der Moral abgelöst. Klimaneutrales Niedertemperaturgaren ist heute das mindeste, was ein Gastgeber seinen Gästen schuldet, die keine Tiere essen mögen. Es gibt mittlerweile aber

kenntnisse nun mal unerlässlich. In gewisser Weise wurde das Kleine Latium vom Olio Vergine abgelöst. Sortenreines Olivenöl aus Apulischer Kleinlage macht selbst in einer Jungesellenwohnung was her. Der leicht variierte Klassiker „Kommst Du noch hoch auf einen Schluck extra Vergine“, käme aber eine Spur zu ölig. Ersatzweise geht natürlich auch handgepflückter Arabica oder Jahrgangsschokolade, wobei hier zunächst ein Allergiescreening von Nöten wäre.

Last not least: keine Einladung ohne Verkostung. Meersalz geht fast immer. Bretonisches Fleur de Sel verspricht freilich kaum noch Distinktionsgewinn. Der Trend geht zum Drittsalz, ein Hauch Slowenische Salzblüte, auch etwas Grobkörniges aus dem Himalaja wäre ein klares Zeichen, schließlich kompensiert ein polyglott bestücktes Gewürzregal längst die schütterere Bücherwand.

Neulich war ich eingeladen. Auf einem massiven Holztisch, der den langfasrigen Ausführungen der Gastgeber zufolge aus einem Umbrischen Kloster stammte, war folgende Versuchsanordnung aufgebaut: Katalonische Terrakottaschalen mit Weißbrotscheiben, sechs Olivenöle in nummerierten Arzneiflaschen, sechs Sorten Meersalz in Petrischalen. Keine Gebrauchsanleitung, jeder durfte sich selbst blamieren. Der Test wurde nach anfänglichem Fremdeln noch ganz anregend. Zum Glück hatte ich ein Spruch aus dem Meersalzsektor parat, der auf solchen Einladungen immer ankommt: „Salz ist Meer, das nicht in den Himmel zurückkehren konnte.“