



Heiter und frei – der Esskünstler genießt stets mit offenem Visier

Esskunst damals und heute

ÜBRIGENS LESE ER MEIN BUCH
UND NICHTS ALS MEIN BUCH

Karl Friedrich von Rumohr, *Geist der Kochkunst*

Im Brotberuf war Gustav Blumröder Nervenarzt, unter dem Pseudonym Anthonius Anthus wurde der Mediziner zum Esskünstler. Seine 1838 erschienenen *Vorlesungen über Esskunst* zählen – wie Karl Friedrich von Rumohrs *Geist der Kochkunst* von 1822 – zu den Klassikern der deutschsprachigen Gastrosophie. In beiden Büchern erscheint der Geist einer kurzen Epoche vor der 48er Revolution, die als einzige in der deutschen Geschichte „die Elegante“ genannt wird. Vor dem Hintergrund solcher Werke schmeckt mancher aktuelle Text wie ein schaler Aufguß. Qualitätsbewußtsein, Regionalität, produktgemäße Zubereitung, alles schon mal dagewesen oder pointiert gefordert. Auch die Harmonielehre war Jahrhunderte vor Jürgen Dollases angestregter Akkordhuberei längst ein Thema.

Über das Butterbrot und den Zusammenklang von pflanzlich und tierisch, schreibt Anthonius Anthus: „Einfach ins Vegetabilische gesteigert wird es durch aufgestreuten Schnittlauch, eine doppelte Steigerung ergibt sich, wenn man Radieschen beifügt. Eine einfache Steigerung ins Animalische wird durch beigetzten Käse erreicht. Ebenso verhält es sich mit Schinken, welcher jedoch nicht zu fett sein darf, weil die beiden Indifferenzen Butter und Schinkenfett als nichtssagend zu erachten sind.“

Setzt man dem Schinken noch Kalbsbraten und Sardelle bei, so erhält man dreifach gesteigerte animalische Gegensätze, welche durch Zervelatwurst noch vervielfältigt würden. Doch das schmeckt schon stark nach Manier.“ Damit wären Grundzüge einer Theorie des Butterbrotes skizziert und zugleich die Problematik des altdeutschen Restaurationsbrotes gestreift.

Anthus konnte aber nicht nur Butterbrot, sondern auch Reisen. Fast zweihundert Jahre vor dem Gewese um die ach so neue Regionenküche, berichtet Anthus von einer Studienfahrt nach Venedig. Mit Bedacht wählte der Esskünstler dort einen Gasthof „zweiten Ranges“. Schon damals war klar, „daß die Nationaleigentümlichkeit der Kochkunst dort noch mehr in Reinheit besteht, während sie in den Luxushotels anglisiert und französiert ist.“

Beim ersten Gastmahl in Venedig wurden vor der Taube zunächst „gebratene Mollusken in eigener Schale“ aufgetragen. Die venezianischen „Pilgermuscheln“ von damals haben mittlerweile eine internationale Karriere als Jakobsmuschel hinter sich; auch der Markusplatz sah vor dem Kreuzzug der Kreuzfahrer noch etwas anders aus. Anthus sieht Frauen mit schwarz glänzenden Haaren, die „blumengeschmückte Würste feilboten“ und er hört „das froschartige Geschrei der Aqua-Verkäufer.“ Natürlich kauft Anthus regionale Spezialitäten, worauf er wie alle reisenden Esskünstler im Dilemma steckt: „Leider war es noch viel zu früh zum Mittagessen.“ Also dreht er Verlegenheitsrunden, vorbei an Knaben, „die Melonen, Mais- und Kakaobohnen ausriefen“. Endlich im Gasthaus angekommen, war die Tafel wieder reich gedeckt: „Einen sehr günstigen Eindruck machte die für mich hingestellte, statt mit einem prosaischen Korkstöpsel mit einem zierlich gefalteten Weinblatt verschlossene Flasche. Heiter und frei stimmten auch die offenen Fenster.“

Das Mittagsmahl verlief zur vollsten Zufriedenheit, die lediglich von der Angst ausbleibenden Abendhungers getrübt wurde. Also läßt sich Anthus von einem Gondolier zur Insel Lido bringen, um dort neuen Appetit zu fassen. „Ich konnte länger als eine Stunde nicht satt werden, gegen die Wellen anzustreben und mich immer aufs neue zurückwerfen zu lassen.“ Die Therapie zeigte Wirkung: „Unschätzbare Appetit hatte sich eingestellt“. Es gab ein Abendbrot am Strand. „Meine Salzburger Zunge wurde entwickelt, sie enthüllte ihren Purpur, ein Granatapfel gesellte sich dazu, der azurblaue Himmel lächelte darnieder, lieblich kühlte der Ostwind.“

Was wir von historischen Esskünstlern lernen können: Konvention und kulinarische Dünkel sind unbedeutend, ja störend. Der Esskünstler speist mit allen Sinnen und offenem Visier, am selben Tag tafelt er hoch und vespert am Strand. Außerdem gilt nach wie vor, sowie weltweit: wo die Flasche mit einem gefalteten Weinblatt verschlossen wird, da laß' Dich ruhig nieder.

Mehr Kolumnen und Bücher von Wolfgang Abel »