

6. Geschichte der Kunst

Quelle: Manifest der Bewegung für eine monochrome Küche. Strassburg 1923.

manifest für eine konsequent monochrome küche

zeitgenossen erwähnen gerne, dass kochen den vergleich zu anderen kunstgattungen nicht zu scheuen braucht, und wir wären die letzten, die diese vorstellung ablehnen würden. und doch stellt sich hier die frage: wessen küche? welche kunst?

die gaststätten unserer zeit werden vom schlechten geschmack beherrscht. was uns auch immer vorgesetzt wird, es zeichnet sich durch ein wahlloses nebeneinander von beliebigen farben, formen und aromen aus. überall wird die abgedroschene litanei der dreieinigkeit von fleisch, beilage und gemüse aufgetischt. überall nichts als die bequemlichkeit, aus dem bekannten zu schöpfen. lächerlichkeiten regionalistischen oder nationalistischen charakters werden im namen der gefährdeten tradition oder als kulinarischer kulturaustausch vermarktet.

gedankenlos und ohne klare vorstellung vom inhalt werden die verschiedensten ingredienzien kombiniert. ohne klare linie, ohne konzept. und nirgends der ansatz, das radikal neue zu wagen.

der moderne mensch dürstet nach klarheit, licht und einfachheit. architekten, künstler und gestalter folgen den zeichen der zeit, schaffen dem modernen menschen eine umgebung, die seinem drang zur freiheit und leichtigkeit entspricht. nur die küche bleibt bis anhin davon unberührt. wir essen wie im vergangengen jahrhundert, als seien die modernen errungenschaften und der neue geist spurlos an uns vorbeigegangen.

genug vom kalbsbraten mit kartoffelstock und dillkarotten
genug vom rindsragout mit nudeln und speckbohnen
schluss mit pot-au-feu
schluss mit gänseleberterrinen und gefüllten pasteten

nicht nur, dass die ausgewogene ernährung als alibi hinhält, um esswaren gegeneinander auszuspielen. der schlechte geschmack geht nun dahin, die teller noch weiter zu überladen, indem er sie zu dekorieren angibt.

schluss dem missbrauch von zitronenschnitzen
tomatenvierteln und petersilienbüschel am tellerrand

auch in der sogenannt modernen küche gilt vermischung und verzierung als einziges credo. übertrieben spitzfindige

zubereitungsarten und präsentierformen versuchen uns weiszumachen, genuss sei einer auserwählten kennerschicht vorenthalten. speisen die ihr vorhandensein in der exklusivität seltener kräuter und gewürze begründen und kein gang, der ohne vermischung von warm und kalt, süß und sauer, ohne aneinanderreihung von „mit“, „auf“ und „im“ auskommt.

doch auch hier fragen wir: was ist die botschaft, was ist der inhalt dieser neuen küche? denn sie ist letztendlich nichts anderes als eines dieser aufgeblasenen soufflés, das beim servieren in sich zusammenfällt.

schluss mit den aufgemotzten speisen
den spargelspitzen mit sauce hollandaise
der mit trüffel gespickten taubenbrüste
dem gerollten seezungenfilet mit jacobsmuschel und
thermidorsoße

die zeit drängt nach umbrüchen und entdeckungen. vergangen die tage als der künstler fernab von den gesellschaftlichen bedürfnissen seine werke schuf unbedarft deren sinn und verwendung.

fragen wir uns also, was macht gutes essen aus?
welches ist die zentrale botschaft, die in jeder speise zur geltung kommen sollte? es sind dies energiezufuhr und unverfälschter geschmack. alles andere ist mode, tand und eitelkeit. zierrat im namen der kultur. gutes essen heisst somit: reduktion auf das essentielle, auf klare formen und strukturen, welche den hungrigen durch das bestimmende und notwendige der nahrung beglücken.

woran kann sich ein wahrer gourmet eher laben, als an einem einem stück zartrosaleuchtemdem bauernschinken? was gibt es gehaltvolleres für auge und mund, als trockener reis auf einem weissen teller? einem teller voll blumenkohlsuppe, einem dorschfilet, pur aus dem wasser gezogen, unberührt von allerlei firlefanz? was passt besser zu den vielen abendvergnügungen in den lichspielhäusern und cafes als eine wurst auf pappkarton? was passt besser zu den hitzegeplagten in den modernen fortbewegungsmitteln als eine frische rotleuchtende wassermelone?

nur so lässt sich der wahrhaftige geschmack erkennen.
nur so lässt sich lässt sich der originalität jeder einzelnen speise gerecht werden.
nur so kann auf das jeweilig spezifische bedürfnis des körpers eingegangen werden.

FÜR EINE KLARE FORM!
FÜR EINE KLARE FARBE!
FÜR EINE KONSEQUENT MONOCHROME KÜCHE!

