

**MICHAEL GUGGENHEIM UND FLORIAN KELLER**

***Über Parallelen zwischen Kochen und Denken oder weshalb schlechte Symposien gute Esser zeitigen***

***gefolgt von einer Klage über Solarexperten, die im Jahr 2000 um 19 Uhr zu Hause bei Müttern sein müssen,***

***oder: eine Parabel über die Ungerechtigkeit des Daseins in der Welt der Wissenschaft, vorgetragen vor der Kommission für Ernährungsfragen in der technischen Welt zu Zürich, im Juni 2002.***

Michael Guggenheim ist Chef de Cuisine am Collegium Helveticum. Ausserdem ist er Assistent an der Professur für Wissenschaftsphilosophie und Wissenschaftsforschung und schreibt eine Dissertation über Umweltberatungsfirmen.

«Du guter Gott! Niemand lebt, wenn er dich nicht mit den Zähnen verspeist und mit durstiger Kehle getrunken hat.»

Huldrych Zwingli

Aus: *Zwinglis Humor* (1968), Frankfurt am Main: Verlag Otto Lembeck

## **Eine Typologie**

Im wesentlichen gibt es zwei Typen von Köchen. Erstens diejenigen, deren Gäste sich ans Essen anpassen und zweitens diejenigen die ihr Essen an die Gäste anpassen. Erstere arbeiten zum Beispiel in Restaurants. Das Restaurant wurde als demokratisierende Einrichtung im Zuge der französischen Revolution erfunden. Bürger treffen sich, bezahlen einen einheitlichen Preis, speisen gut und reden über Tagesaktualitäten. Heute ist das Restaurant mindestens genauso eine Bühne für

Distinktion, wie ein Ort an dem man speist. Legion sind die Beschwerden über arrogante Kellner von denen man nicht bedient wird, weil man falsch aussieht oder nicht über die gewünschte küchenlateinische Versiertheit aufweist. Legion die Berichte über ach so winzige Portionen zu exorbitanten Preisen. Jedenfalls zeigt sich hier immer eine Positionierung von Gästen vis-a-vis einzelner Etablissements. Auffällig dabei ist, dass eigentlich keiner dieser Kläger sich überhaupt je in eines dieser Restaurants begeben müsste. Aber Restaurants sind mittlerweile zu Distinktionskennzeichen verkommen, erkennbar an der Tatsache, dass die Aussagen darüber nicht eine scheinbar objektive Qualität beurteilen, sondern das Essen, die Kellner und das Ambiente mit der Klientel vergleichen.

Anders verhält es sich bei Einladungen. Hier lädt der Gastgeber ein und muss sein Essen den Essern anpassen.

Rainer: Bitte keine Tierleichen.

Keine Tierleichen.

Jedenfalls lade ich Rainer ein und bin darum besorgt, so zu kochen, dass es ihm gefällt und nicht umgekehrt. Immerhin rechnet man in solchen Fällen mit einer gewissen Toleranz der Gäste und tatsächlich: Kaum je hört man Klagen über die schlechte Küche von Privatiers.

Die Gäste: Interessant dieses Steak!

Wer sich als Hauskoch versteht, befindet sich genau zwischen diesen beiden Polen. Wir kennen unser Publikum nur ungenügend, befinden uns aber nicht in der Position eines Restaurants, um auf die Freiwilligkeit des Besuchs zu pochen. Unser Publikum wird dazu gezwungen, bei uns zu essen. Unsere Aufgabe besteht darin, uns dem Publikum anzupassen und seine Wünsche, Bedürfnisse und Gelüste zu erraten. Dienstleistung im engeren Sinne. Unterwürfigkeit ist Berufskrankheit, Identitätsverlust häufigstes Karriereende. Umgekehrt ist die Beurteilung aber weniger nachlässig als bei Privateinladungen, denn schliesslich ist hier Essen nicht Vorwand, um mit den Köchen zu reden, sondern das Essen ist die Begleitung der Unterhaltung. Im besten (oder schlimmsten?) Fall ist das Essen Thema, weil sich kein anderes anbietet, nachdem sich der Zustand der Einfamilienhäuser, die Politik des Adriano Sofri und die Entscheidungsunfähigkeit der ETH-Leitung als Sujet erschöpft haben.

## Vorführung und Verfahren

Manche Köche kochen, wie sie kochen. Sie landen dann auf einer Position, auf der man landet, wenn man so kocht, wie man kocht. Wir hatten den Vorteil, einfach schon anwesend zu sein, nicht als Köche, sondern als Wissenschaftler. Erst dann wurden wir zu Köchen. Retrospektiv lässt sich aber doch fragen: Wieso haben gerade wir gekocht und wieso haben wir so gekocht, wie wir gekocht haben?

Zur ersten Frage:

Weil wir, wie gesagt, schon da waren, kannte man uns. Mit uns konnte man reden und man fand uns sympathisch. Das hatte für unsere Auftraggeber am Collegium den Vorteil, dass sie noch Minuten vorher Leute ein- und wieder ausladen konnten, kurzfristig Termine ansetzen, per Email oder im Treppenhaus. Hinzu kam, dass wir unser Manko an Erfahrung durch eine Imitation von professionellem Auftreten kompensieren konnten. Kurz: man vertraute uns. So ersparte man sich viel Zeit für das Einholen von Offerten, lustloses Blättern in Menuvorschlägen und die oftmals ermüdende Kommunikation über Dinge, die einen Wissenschaftler höchstens am Rande interessieren und mit Personen, für die sich ein Wissenschaftler nur am Rande interessiert.

Doch dass die Wahl als Hausköche des Collegiums gerade auf uns fiel, hatte einen weiteren Vorteil. Wenn die Gäste beim gemütlichen Plaudern am Buffet erst einmal beim Thema Essen angelangt waren, dann konnten unsere Auftraggeber mit einer stolzen Beiläufigkeit erwähnen, dass die Köche, die eben dieses wunderbare Buffet gekocht und hergerichtet haben, ganz eigentlich Nachwuchs-Wissenschaftler am eigenen Hause seien. Damit erweckt man einerseits den Eindruck: «He, hier bei uns, da sind wir so locker drauf, da sind wir so richtig eine Familie, dass bei uns sogar die eigenen Wissenschaftler kochen.» Andererseits, aber nicht minder relevant: «Hier sind wir derart interdisziplinär, dass bei uns sogar die eigenen Wissenschaftler kochen können. Putzen nicht, aber kochen.»

Und nicht zuletzt hatten wir den Vorteil, dass wir einfach besser als die meisten Caterer kochten. Keine fixfertig eingekauften Antipasto-Buffets, keine Käseküchli und

Schinkengipfeli und auch keine undefinierbaren lauwarmen Fleischwürfel in einer ebensolchen Sauce. Gründe genug also, um aus uns Wissenschaftlern Köche zu machen.

(Falls die geneigte Leserin oder der geneigte Leser unserer Argumentation bis hierhin folgen konnte, so kann sie oder er uns jederzeit über die Email Adresse guggenheim@wiss.gess.ethz.ch engagieren.)

## **Zwingli, Natto, Dalla, Milken**

Damit kommen wir zur zweiten Frage: Wieso haben wir so gekocht, wie wir eben gekocht haben?

Ein durchschnittliches Buffett konnte zum Beispiel folgendes beinhalten:

- Karottenpüree mit Marsala parfümiert, getupft mit frittierten Zucchini und Knollensellerie
- Carciofini à la mode de la maison
- Sandwich einer Kohlrabiterrine mit in Dill gebetteter Lachsforelle
- Kartoffelsalat mit frischem Geisskäse und Kräutervinaigrette
- mit Sesamöl marinierter Thunfisch auf Erbsencremeschnitten
- Salat aus lentilles de puy, belegt mit Lammgigot und Aprikosen

Man könnte das alles auch einfacher benennen.

Weshalb enthält das Menu zum Beispiel keinen Salat aus rezentem Gruyère, Cervelats und Frühlingszwiebeln an Senfvinaigrette?

Wissenschaftler sind einfach zu begeistern, sofern sie nichts von der Sache verstehen und ihnen etwas hinreichend lustig und originell erscheint und sie nicht betrifft oder herausfordert. Also kocht man keine Zungen, keine Austern, keine Kalbshirne (was wir versuchten, aber BSE-bedingt nicht erhielten), kein Natto (nach Käse riechende, fädenziehende, fermentierte Sojabohnen), keine Milken und keine Durian (Stinkfrucht).

Weshalb nicht ein Wurst-Käsesalat garniert oder Käseküchlein und Schinkengipfeli?

Wie eingangs erwähnt: als Hausköche müssen wir so kochen, wie es unsere Gäste mögen. Die Grundhaltung muss stimmen. Wissenschaftler, und insbesondere die an den

Symposien des Collegiums häufig anzutreffenden Wissenschaftler mit einem weiten Horizont und solidem bildungsbürgerlichen Hintergrund schätzen nun einmal das Ehrliche, Natürliche, Authentische sowie Handarbeit, wenn möglich verbunden mit Originalität und klassischer Kultur (die Kompensationsthese). Das ist auch der Punkt, an dem sie sich von, sagen wir beispielsweise, Solaringenieuren unterscheiden (zu letzteren, weniger häufigen Gästen am Collegium siehe weiter unten). Lieber essen sie selbst-gestampften Kartoffelstock, als den fixfertigen aus der Migros, an dem Generationen von erfahrenen Wissenschaftlern gearbeitet, geforscht und geprüft haben. Doch am allerliebsten essen sie wahrscheinlich den Kartoffelstock aus der Migros, wenn man ihnen sagt, er sei selbst-gestampft.

Ein mediterranes Buffet entspricht den oben skizzierten Ansprüchen am besten, insbesondere wenn es sich offensichtlich wohltuend von den Bildern im Betty-Bossi-Buch zu Hause abhebt. Beim Anblick von «Carciofini» wird sogleich eine Kette von positiven Assoziationen ausgelöst. Von herben Distelfeldern in der Abendsonne zu einem alten Bauer, der mit kräftigen sonnengegerbten Händen das karge Feld bestellt, vom Haus in der Toskana zu einem, jetzt eigentlich dazu passenden Brunello, von den Canzoni eines Lucio Dalla zur marxistischen Studentengruppe, der man einmal nahe stehen wollte, vom ersten Verliebtsein am Strand zum ersten Auto, mit dem man an eben diesen Strand fuhr etc. Hormone und Speichel werden angenehm angeregt und dem Essen wohl gestimmt.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Helga Nowotny bemerkte zu Recht, dass es sich hierbei um <sup>a</sup>68er Clichés handle. Die Bemerkung ist zutreffend, dennoch bleibt festzuhalten, dass die heutige schweizerische und wohl auch deutsche, englische und US-amerikanische Vorstellung (inklusive derjenigen der Autoren) von <sup>a</sup>gutem Essen, stark durch diese Klischees beeinflusst ist. Es ist wahrscheinlich auf die hedonistischen Ausläufer der Achtundsechziger zurückzuführen, dass die Spitzengastronomie seit den 1970er Jahren zunehmend <sup>a</sup>mediterran wurde und sich von der klassisch-französischen, butterlastigen Haute-Cuisine abwandte. Die Generation der Nachkriegsgeborenen teilte die Erfahrung die entsprechenden Speisen <sup>a</sup>im Original zu kennen, inklusive der dazugehörigen Stimmungen und Situationen. Ausserdem bot die mediterrane Küche Raffinesse ohne auf den erstarrten Pomp der Haute-Cuisine zurückgreifen zu müssen. Und schliesslich war es zunehmend

Wurst-Käse-Salat hingegen erinnert an die OLMA, an schwitzende Wanderer und an den Süssmost, den man auf solchen Wanderungen nie bekam, weil das Bergrestaurant immer gerade an diesem Tag geschlossen blieb.

Kein Vergleich also zu einem Salat aus Lentilles de Puy mit Lammgigot und Aprikosen.

Bei alledem darf ein Buffet jedoch auch wieder nicht zu viel, zu üppig, zu originell sein.

Wie schon Prof. Felix Escher, der mit seinen Standardwerken über das Frittieren und Trocknen von Lebensmitteln Wesentliches zur Verbindung von Wissenschaft und Küche beitrug, in der NZZ Nr. 145 vom 26. Juni 2001 treffend konstatierte: «Wir hingegen befinden uns in einer Situation der Sättigung oder gar Übersättigung.»

## **Feld oder Geld**

Wissenschaft ist ein gesittetes Unternehmen, das nur so weit herausgefordert werden kann, als es Sinn macht. Das schlimmste, was sich Wissenschaftler vorstellen können, ist «l'art pour l'art», die die Zuschauer miteinbezieht. Distanz ist Leiteigenschaft. Körperlichkeit unerwünscht.

---

möglich, zu Hause die entsprechenden Gerichte nachzukochen. Wir vermuten, dass die Verbindung von selbst erlebten <sup>a</sup>Mediterranitätsgeschmäcken und der gebotenen Küche wesentlich zur Vormachtsstellung der Mittelmeerküche beigetragen hat, und die im Text benutzten Chiffren sind eine klischierte Ausdeutung dieser Mediterraneanitätsgeschmäcke. Es bleibt abzuwarten, ob einer der momentan noch als <sup>a</sup>ethnisch gebrandmarkten Küchen Asiens einmal diese Position einnehmen wird. Nach der hier geusserten These ist dies aber unwahrscheinlich, weil es im Moment kein Land oder keine Region gibt, das eine solche einigende Geschmackserfahrung anbieten würde. Diejenigen, die heute über Budget, Sozialisation und Habitus verfügen, um in teuren Restaurants zu essen, sind eine sehr heterogene Gruppe, die sich im wesentlichen dem Diktat der etablierten Küche unterwirft. Der, insbesondere in den USA beobachtbare Trend zur sogenannten <sup>a</sup>Crossover-Küche widerspricht dem nicht: Sie stellt eine unsystematische Erweiterung des Bestehenden dar, ohne eine neue Geschmacksatmosphäre zu definieren. Die Auswirkungen von '68 auf unser Geschmacksempfinden sind nach unserem Kenntnisstand bis anhin nicht untersucht worden.

Oft schwitzen wir beim Kochen, sichtbar, vielleicht auch riechbar. Kochen ist Arbeit. Das ermöglicht es den Gästen, sich von den Köchen zu distanzieren. Eine Wolke aus Fritierfett und Schweiss gibt einen guten Grund ab, nicht mit jemandem reden zu müssen. Eine solche Rollenteilung hat aber zur Bedingung, dass sie stabil ist. Ein Koch ist ein Koch. Schwieriger wird es, wenn man den Koch noch als Wissenschaftler kennt. Wie begegnet man ihm als Koch, der ignoriert gehört? Als Wissenschaftler, der im falschen Fach schwebt?

Und vor allem, wie reagieren wir darauf? Oft werden wir gelobt. Öfter für küchentechnische Leistungen als für wissenschaftliche. Soll man das als eine implizite Kritik an den wissenschaftlichen Leistungen auffassen? Wir wurden auch schon gefragt, ob wir nicht Köche werden wollen. Als ob wir das nicht schon wären. Aber hinter der Frage kann man folgende Aussage hören: Weshalb wurdest du nicht ein *richtiger* Koch? 100 %, mit Mütze. Weshalb kannst du dich nicht entscheiden? Weshalb hast du keinen richtigen Beruf, wo es doch ohnehin zu viele Wissenschaftler gibt und Professoren wie ich ohnehin zuviel zu tun haben und ihre Familien vernachlässigen müssen?

Ein Professor überreichte einmal einem der Autoren süffisant einen Ausschnitt aus der NZZ, Bund «Mensch und Arbeit», den schweizerischen Arbeitsmarkt für Köche analysierend, mit der Anmerkung, da würde man leicht Jobs finden und erst noch mehr verdienen. Als sei der eine unterbezahlte Job eine Alternative zu einem anderen unterbezahlten Job.

(Eine Anmerkung zuhanden von Wissenschafts- und KochpolitikerInnen: Bitte ins Argumentarium aufnehmen: Köche verdienen mehr als UniversitätsassistentInnen!) Diesen Wissensstand, oder vielleicht besser, diesen Erfahrungsschatz hatten scheinbar auch die Frauen, die sich nach ihrem Power-Investment-Karriereseminar der Geschäftsleitung einer Schweizer Grossbank bei uns ein kleines Buffet genehmigten. Sie überreichten uns in einem unauffälligen Augenblick galant ein dreifaches Trinkgeld. Einmal als Köche, einmal als Assistenten und einmal, weil wir ihnen leid taten.

Unklar ist die Rollenzuschreibung aber nicht nur bei Köchen als Wissenschaftlern sondern ebenso bei Wissenschaftlern als Köchen. So luden wir zusammen mit Günter Küppers zum ersten «European Workshop of Eating Science», an dem wir versuchten,

nach wissenschaftlich-methodologisch einwandfreien Verfahren die Geschmäcker von Essen und Essern objektiv zu ergründen. Leider goutierte die dafür zuständigen Gilde der Wissenschaftler, diejenige der Lebensmitteltechnologe, dies gar nicht. Sie wurden ganz unsicher, geradezu konfus und reagierten ziemlich enerviert: Richtige Köche konnten wir ja keine sein, denn sonst würden wir kochen und nicht mit einem wissenschaftlichen Instrumentarium daherkommen und einen entsprechenden Anspruch erheben. Aber richtige Sensoriker konnten wir ebenfalls keine sein. Jedenfalls hatte man bislang noch nichts von uns gehört. Auch wurde die Unernsthaftigkeit und Verspieltheit der Versuchsanordnung bemängelt. Also musste es sich um ein «Happening» handeln. Und zwar offiziell, auf der Ausschreibung mit Fettdruckstaben angekündigt: «Happening». Ansonsten drohten die verdienten Institutionen der ETH mit Hungerstreik. Denn: Kunst sei zwar unverständlich, aber letztlich auch ungefährlich.

## **Menüs und Mamas**

Unsere Gäste waren fast immer sehr liebenswürdig, gefräßig, interessiert, mit leerem Magen, hungrigen Augen und Interesse an Rezepten. Die Ausnahmen: Erstens eine Gruppe französischer Linguisten: Sie assen noch mehr, als wir uns erhofften. Zweitens ein Schriftsteller, der uns dazu bringen wollte für ein Symposium nach den Rezepten seiner Mutter zu kochen, was einen Spitzenplatz unter den grössten vorstellbaren Demütigungen einnimmt. Mutters Küche ist immer die beste, daran besteht kein Zweifel. Nur: JedeR hat eine andere Mutter, es gibt keine Standardweltmutter und alle Mütter kochen anders, und zwar oft derart, dass es allen andern Menschen ausser den eigenen Kindern und Männern nicht besonders schmeckt. Erinnern Sie sich an die Schulzeit, die quälenden Mittagessen bei MitschülerInnen, wo es diese grauenhaften Nudeln, die matschige Wurst und dieses versalzene, aus dem Wasser gezogene Gemüse gab? Der Vater des Hauses fröhlich vor sich hin grunzend, die Kinder jubelnd und Sie konsterniert ob solch grauenhaftem Essen? Und dann sollten wir gezwungen werden, dies nachzukochen!

Drittens soll ein Grüppchen Solaringenieure erwähnt werden, fast ausschliesslich Männer. Sie erschienen nicht zum Essen und diejenigen, die erschienen, assen kaum,

um nach einer Viertelstunde wieder zu entschwinden. Das Buffet war um 18:30 Uhr angesetzt. Unsere Schlussfolgerung: Sie mussten heim zu Muttern, grauenhafte Nudeln, matschige Wurst und versalzenes, aus dem Wasser gezogenes Gemüse essen. Woher wir das wissen? Im Prinzip gibt es für einen solchen Massenexodus nur drei Gründe:

1. Sie mochten unser Essen nicht. Dieses Argument kann nur für diejenigen zutreffen, die überhaupt zum Essen kamen. Und auch diejenigen hätten sich zwecks Konversation mit Wein betrinken und bleiben können. Ausserdem (s.o.) hatten sie keinen Grund, das Essen nicht zu mögen.

2. Sie waren alle fürs Kino, die Oper oder zum Bier verabredet. Dies ist allerhöchstunwahrscheinlich. Das Buffett war angekündigt und nach aller Erfahrung und Sozialstatistik gehen Solarexperten seltener ins Kino als z.B. Politikwissenschaftler oder Schriftsteller.

3. qed.

Ein weitgehend linearer Zusammenhang zeigte sich zwischen dem Erfolg einer Veranstaltung und dem Essverhalten unserer Gäste. Die besten Gäste, sprich die besten Esser, hatten wir jeweils nach schlechten Symposien. Oder etwas fairer ausgedrückt: Nach schlechten Symposien erschien das Essen als Strohalm, an dem man sich aus dem Sumpf intellektueller Mediokrität oder lauer Diskussionen ziehen konnte. Gute Symposien genügten sich selbst: Das Essen war dann eine mehr oder weniger beachtete Beigabe. Nach einem ganzen Tag in einem schlecht durchlüfteten Raum, wurde unser Buffet zu einem Gottesgeschenk, zu einer Oase im ausgetrockneten Wissenschaftsbetrieb. Endlich stehen und endlich selber reden. So standen sie stundenlang an unserem Stehbuffet und lamentierten und schimpften, und weil meist nur einer aufs Mal reden kann, mussten die andern sich mit den mundgrossen Leckereien den Mund schieben. Diese Leckereien, aus dem Buffet, das genau auf sie abgestimmt worden war – die Solarspezialisten mit ihrer Vorliebe für Mutters Küche waren, wie gesagt, schon zu Hause – erschienen ihnen um so leckerer, da sie eben einen weiteren ganzen Tag Zeit gefunden hatten, sich zu fragen, ob sie da auch wirklich am richtigen Ort seien, ob das das Ziel oder das Ende ihrer Träume darstellen sollte. Mit diesen Gedanken wuchs und wuchs die Sehnsucht nach Carciofini

und Lentilles de Puy, die sich zu einer veritablen Lebens- oder zumindest Schaffenskrise aufbauen konnte, die sich wiederum wundervoll und mit voller Kraft an unseren Speisen abreagieren liess. Essen gibt nicht nur Kraft und Energie, sondern verspricht auch Sinn und Heilung. Und löst das Versprechen ein.