

«Ein Tisch für zwei»

Kaltes Feuer

Was machen wenn es draussen dunkel wird? Sich ins wohlig flackernde Licht daheim flüchten! An dieser Gewohnheit hat sich während der gesamten Menschheitsgeschichte nichts geändert.



Text: Cornelius und Fabian Lange
Foto: Martin Pudenz

Unser Vorfahr, der als erstes das Feuer beherrschte, muss ein cleveres Kerlchen gewesen sein. Was er damit alles anstellen konnte! In der feuchten Höhlen die Füße wärmen, seinem Nachbarn die Bude anstecken – und natürlich kochen: Gegrillt, dafür braucht man keine grosse Vorstellungskraft, schmeckt das Riesenbeuteltier doch erheblich besser als roh. Und schon ein paar Generationen später schon konnten die Menschen dank dieser Erfindung endlich auch brandschatzen, Scheiterhaufen anzünden und Interkontinentalraketen abfeuern. Seitdem hat sich vor allem aber in der Küche Entscheidendes getan: Heute leben wir im Zeitalter des kalten Feuers, da haben züngelnde Flammen dank Ceran, Mikrowelle und Induktion ausgedient. Nuked food ist angesagt, from Freezer to Microwave. Unabhängig von Jahres- und Tageszeit können wir nun selbst bestimmen, wann, wo und mit wem wir essen. Ein Griff ins TK-Fach reicht und kurz darauf steht die Single-Portion bereit. Nicht mehr bei Wind und Wetter raus zu müssen und darauf warten, dass ein Mammut so doof ist, sich von einem Haufen unrasierter Deppen erschlagen zu lassen. Von so was hat ein Neandertaler nicht mal zu träumen gewagt. Wie gerne hätte der die Füße hochgelegt und zur Quattro Stagione Doppelkäse ins Dschungelcamp reingezappt.

Aber der Steinzeitmensch in uns ist nicht tot, er schläft nur. Die heisse Pizza vor der Glotze kann uns das fahle Gefühl nicht nehmen, dass wir uns danach sehnen, mit anderen am Küchenherd zu sitzen, auf dem ein Topf Suppe vor sich hin köchelt. Ob

sich *Australopithecus afarensis*, wenn er von einem langen Arbeitstag nach Hause kam, am Lagerfeuer in den Fellsack plumpsen liess, um seiner Ameisenkuchen backenden Frau die Ohren davon vollzusülzen, dass er nicht mal eine mickrige Maus erlegt hat?

Wenn wir nach einem langen Arbeitstag nach Hause kommen, backt uns niemand mehr einen Kuchen. Wir leben in einer Übergangsphase weg vom häuslichen Kochen hin zu medialen Servierformen, die neuartige Konsumanlässe generiert. Und so macht die Pizza aus der Mikrowelle den Single zwar satt, lässt ihn aber unbefriedigt. Das schafft nur die Fernbedienung. Knopfdruck genügt und schon prasselt es, das kalte TV-Feuer. Ja, wir sind frei! Und so wird medial gekocht was das Zeug hält. Ganz egal was, Hauptsache es wird gekocht. Einer kocht und Millionen gucken zu, ohne was abzukriegen. Wobei es vor allem darum geht, den Höhepunkt möglichst lange heraus zu schieben, da es ja auf das Eigentliche gar nicht ankommt: kochen um zu essen, und um satt zu werden.

Fernsehköchen auf allen Kanälen: Spitzenköche, Schwiegersöhnchentypen, Küchen-Dominas und gepiercte Wilde mit Rastalocken, bei denen man sich immer fragt, ob sie die mit ranziger Yakbutter in Form bringen. Allen voran der Lafer-Johann. Dank seines alpinen Zungenschlags und seinem Schnauzbarb-Dauerlächeln hat er etwas Volkstümliches. Und wenn er in der weiss blitzenden Kochjacke auftaucht, umweht ihn stets die Aura einer öffentlich-rechtlichen Kochvorführung nach Dienstvorschrift § 242 Abs. 3a: Am Herd wird der Programmauftrag erfüllt, oder besser übererfüllt! Alles korrekt, auch politisch und so. Bei den Privaten, frei von Programmauftrag

und Rundfunkrat zählt nur die Quote, egal ob es schmeckt. Nach Jamie Olivers Traumquoten, liess die deutsche Antwort nicht lange auf sich warten: In Tim Mälzer fokussierten sich alle Sehnsüchte des hungrigen Fernsehpublikums. Born to cook: wie einst Peter Fonda und Dennis Hopper in Easy Rider reissaus nahmen aus den verklemmten Verhältnissen im Establishment. Der cleane Jamie fährt Vespa. Tim wirkt in der Studioküche, als käme er gerade aus der Werkstatt, wo er sein Moped frisiert hat.

Und dann ist da noch Mister Z. Zett wie Zacherl. Mit seiner polierten Vollglatze und den Totenkopfringen an den Händen verkörpert er den modernen Fernsehkoch wie kein anderer. Den jungen autodidaktischen TV-Wilden ist das aseptische Gefummel in OP-Atmosphäre an den Tierkörpern entnommenen Muskeln und Eingeweiden fremd. Sie haben die Szene kräftig aufgemälzert und sind zum Gegenentwurf des verkrampt schaumschlagenden Edelkochs avanciert. Dank Zacherl und Mälzer, den Ikonen des gastronomischen Non-Konformismus, kommt ein Lifestyle und ein entsprechendes Outfit an die Töpfe, das bislang nur Viva und MTV vorbehalten war. In ihnen erkannten sich plötzlich Leute wieder, die alles andere als Schwiegermutterliebende sind. Gepiercten und mit Tatoos verziert sind sie Botschafter einer neuen Konsumentengeneration, die die Medien aus der Ursuppe der Subkultur herausgefischt haben und als neue Zielgruppe kräftig abrahmen. Bleibt die Frage: Kochen wir nun endlich besser? Wohl kaum, wenn rund 40 Prozent der Deutschen in ihrem Leben noch nie Rohprodukte in der Küche verarbeitet haben – mit steigender Tendenz. Nett anzusehen ist es aber doch allemal. ■