

Christoph
Wagner

Universität der Genüsse

HAYMON

Herausgegeben von
Renate Wagner-Wittula



HAYMON eBook

Christoph Wagner

Universität der Genüsse

Herausgegeben von Renate
Wagner-Wittula

Inhaltsverzeichnis

Cover

Titel

Vorwort

Universität der Genüsse

Editorische Vorbemerkung zu Autor und Werk

Begrüßung und einführende Bemerkungen über zwei mediterrane Köstlichkeiten

Nichts gegen Pelati

Lob des ischitanischen Hafenkaninchens

Vom Wesen des Genießers

Über die Verknüpfung von Genuss und Sündenfall

Der Geschmack Gottes oder: Ist Gott Gourmet?

Wechselwirkung von Souveränität und Maßlosigkeit

Von der Askese, dem Rausch und der Macht

Zwei Nachträge über den göttlichen und den menschlichen Geschmack

Von dicken Engeln und schönen Teufeln

Homo sapiens – der schmeckende Mensch

Der Einfluss der katholischen Kirche auf unser

Essverhalten

Feste zwischen Himmel und Hölle

Christliche Esser

Über die vier Temperamente des Genießers

Genuss zwischen schwärmerischer Verklärtheit und -
Kellnersekkieren

Der phlegmatische Genießer

Der choleriche Genießer

Der melancholische Genießer

Der sanguinische Genießer
Gedanken über den größten Genießer der
Opernliteratur
Sir John Falstaff oder die Anarchie der Sinne
Memories of Rossini – Episoden aus dem Leben eines
Genießers
Wenn Rossini weinte
Vom Genie kosten
Rossini als Sommelier
Die falschen Makkaroni
Kastilischer Schinken
Komponist oder Metzger?
Vom Wesen des Geschmacks
Das Schmecken
Die Werkzeuge des Geschmacks
Das Riechen
Kleine Philosophie der Nase
Das Sehen
Die Farben der Speisen und ihre Wahrnehmung
Über die Psychologie von Farbe in Gerichten
Kunstrot oder Naturblau?
Das Hören
Musik und Kochkunst
Gedanken über die Frage: Was kam zuerst – der
Geschmack oder der Geschmack?
Über die Fremdbestimmung von gutem und
schlechtem Geschmack
Die gläserne Wand und die »hübschen liute«
Plädoyer für den schlechten Geschmack
Ekelschwellenangst
Die Gratwanderung zwischen Lust und Ekel
Russisches Schwammerlroulette

Der Geschmack und seine Sprache
Das Wahre, Gute & Schöne
Soziologie und Geschmack
Über die Liebe zur Weisheit des Magentrakts
Geschmack muss man sich leisten können
Genuss und seine Wertschätzung
Kein Interesse am Essen
Dicksein als Rebellion
Trau keinem über 100!
Wie kommunikativ sind Alleinessende?
Lob der Genuss-Monophagie
Kleine Strategie der gastro-erotischen Landnahme
Dîner à deux
Das komplexe Gast-Kellner-Verhältnis
Der Steinerne Gast
Überzogene Fremdenverkehrspolitik und ihre Gefahren
Die traurige Geschichte von der übergossenen Alm
Multikulturalität und kulinarischer Chauvinismus
Mit Messer, Gabel und Auto
Von der Entwicklung der europäischen Esskultur
Die barocke Tischgemeinschaft
»Ja, mein Koch sucht seinesgleichen ...«
Die herrschaftliche und gutbürgerliche Küche des 16. und 17. Jahrhunderts anhand der Gemälde von Georg Flegel
Wie die Mäuse auf die Tafel kamen
Einführung
Wer war Georg Flegel?
Was malte Georg Flegel?
Flegels kulinarisches Umfeld
Tischsitten und Tischkultur

Die Humoralmedizin

Was machen die Mäuse auf dem Tisch?

Barocke Lebensfreude im Spiegel österreichischer
Barockpredigten

»... dagegen kömpt das grosse fressen auf«
Einführung

Abraham a Sancta Clara

Joannes Prambhofer

Geminianus Monacensis

Christoph Selhamer und Andreas Strobl

Der Lutheraner Jakob (Löhlin) Laelius

Propst Hieronymus Übelbacher

Die Erfindung des Restaurants aus dem Geist des 14.
Juli 1789

Gemeingut: Gutes Essen

Grande Cuisine und ihre bedeutendsten Vertreter

Antoine Beauvilliers: Zwischen Grande Cuisine und
Guillotine

Menon: Ein anonymer Haus(frauen)freund

Anthelme Brillat-Savarin: Der Aristoteles der -
Feinschmeckerei

Marie-Antoine Carême: Ein Architekt für den Bauch

Jules Gouffé: Der Cuisinier vom Jockey Club

Auguste Escoffier: Der Mann, der Melba den Pfirsich
reichte

Der Weg von Escoffier zur Nouvelle Cuisine

Der unendliche Kreislauf der schönen Kochkünste

Zur Identitätsfindung der österreichischen Küche

Vaterland und Mutterküche

»Zeig mir, was du isst, und ich sage dir, was du
denkst«

Die österreichische Küche zwischen Gastfreundschaft und Anbiederung

Gäste und Fremde

Nationale und regionale Elemente in der -
österreichischen Küche

Fremdenangst und Tischgemeinschaft

Kulturkampf am Wirtshaustisch

Der Begriff der Bodenständigkeit

Wie österreichisch ist die österreichische Küche?

Jeder Döner macht Wien schöner

Kulinarische Übung zum Thema Multi-Kulti-Küche

Das kleine Restaurant Tout le monde

Vom Hedonismus im 21. Jahrhundert

Fünf Thesen zum Thema Genuss zwischen Mode und
Tradition

These 1: Genuss muss demokratisch sein.

These 2: Genuss ist Vollglück in der Beschränkung.

These 3: Genuss darf nicht inflationär werden.

These 4: Genuss muss auch Sünde sein dürfen.

These 5: Genuss bedeutet auch Verantwortung.

Gastrosophie als Wissenschaft?

Neue wissenschaftliche Erkenntnisse über die -
Essgeschwindigkeit

Gedanken zur beängstigenden Nähe von Genuss und
Gentechnik

Nur noch fünf Minuten bis zum Schlaraffenland!5

Nachtrag zum Thema »Die virtuelle Mahlzeit«

Nahrungsmittel-Ersatz, Safer Food und andere
furchtbare Dinge

Wenn das Blut geliert

Das neue Biedermeier oder die öffentliche Privatheit
beim Essen

Vom Kochen war nie die Rede
Über den verwerflichen Genuss
Dreckige Esser
Der neue Naturalismus in der Küche
Lassen wir den -ismus weg!
Betrachtungen über die europäische Tafelkultur
Das Messer
Vom Springen über die Klinge
Die Gabel
Stichst du Dampf, so stichst du Gott
Der Löffel
Die Verlängerung der Zunge
Die Serviette
Über die Bedeckung der Lust
Kleine Küchenästhetik
Kochbücher sind auch nur Liederbücher
Das Kochen als eine schöne Kunst betrachtet
Küche & Kitsch
Die Schönheit der Kutteln
Der Katalog der Genüsse
Vom Wesen der Speisen
Wasser: Das kostbare Nass als Delikatesse
Frühstückseier: Wie Eiersadisten und -masochisten an
die Sache herangehen
Indisches Gemüsecurry: Zum Thema Vegetarismus
und dessen groteske Ausformungen
Äioli: Eine Liebeserklärung an das Olivenöl
Bohnen: Die Dialektik einer (un-)geliebten -
Hülsenfrucht
Kopi Luwak: Kaffee aus Katzenkot
Essig und Öl: Über die Subjektivität des Geschmacks
Blumen auf dem Teller: Blüten als Genussmittel

Eis: Gefrorene Genüsse in der Küche

Äpfel: Eine sehr persönliche Sicht des Vegetarismus

Fische: Von weißem und rotem, von gutem und bösem Fleisch

Der Schnabelwal: Ein vom Aussterben bedrohter Meeresbewohner

Weihnachtsbäckerei: Über den recht unchristlichen Ursprung von Vanillekipferln & Co.

Brot: Über die gesellschaftliche Akzeptanz von hellem und dunklem Brot

Hamburger: Das populärste Fast Food und die Friedensbewegung

Fleisch: Vom (Un-)Recht des Menschen, Tiere zu töten

Gänseleber: Das Gute und Böse in der - Feinschmeckerei

Blutwurst: Exkurs über eine wahrhaft archaische Speise

Spartanische Blutsuppe

Blut und Ekel

Blutwurst international

Sauschlachten

Eine Wurst namens Kafka: Kulinarhistorische

Spurensuche in zwei Etappen

Etappe 1: Wie alles begann

Etappe 2: Kafka to be continued

Wildbret: Über das langsame Dahinscheiden von »wilden« Gerichten

Nachtrag über wilde Tiere der ganz anderen Art Kulinarischer Amazonas

Gefährdete Nahrungsmittel: Über den bedrohlichen Rückgang unserer Lebensmittelressourcen

Saure Gurken, nicht für den Verzehr geeignet:
Sommerliche Genuss-Berichterstattung in den
Medien

Drei kulinarische Abhandlungen der etwas anderen
Art

Käse: Der Stellenwert von Biokäse Ende des 20.
Jahrhunderts aus einem sehr privaten Blickwinkel
gesehen

Biokäse? Was ist das?

Wie werden aus Biokäse-Skeptikern Biokäse--
Liebhaber?

Paradeiser: Eine kleine Kulturgeschichte

Liebesäpfel

Der goldene Apfel

Gift oder Gesundheit?

Die Säfte der Goldäpfel

Des Österreichers Paradeiser

Pilze: Eine kulinar-literarische Variation

Beggar's Banquet – Gefräßige kleine Bettler bitten zu
Tisch

1. Teil: Die Theorie

Musikalisch

Auftakt

Botanisch

Eine pflanzenkundliche Bestimmung

Archäologisch

Ein historischer Pilz-Rückblick in die Antike

Verhext

Pilze im Mittelalter und ihre Verankerung im -
Volksaberglauben

Erforscht

Die Renaissance und ihr Blick auf Pilze

Vergiftet

Giftpilze als Waffe der Frauen und ihre -
tiefenpsychologische Bedeutung

Halluzinogen

Von Massenhalluzinationen und Hexensalben

Aphrodisisch

Trüffel und Pilze als Lustkitzler

Gezüchtet

Ausnahmepilze, die sich kultivieren lassen

Informiert

2. Teil: Die Praxis

Verkostet

Die wichtigsten Speisepilze und ihre geschmacklichen

Vorzüge

Die Favoriten

Die Mitläufer

Die Außenseiter

Zubereitet

Die klassischen Pilzrezepte

Witzig

Ausklang

Vom Wesen des Weines

Einführende Bemerkungen über die Sprache des

Weines, Weinwissenschaftler und Weinweise

Der Kampf zwischen dionysischem und apollinischem

Denken

Wie die List über die Lust triumphierte

Wein – das Geschenk des Dionysos

Der Neid des Apollo

Bacchus und die Entstehung der anakreontischen

Sprache

Alte Anakreontik

Neue Anakreontik

Der Flaschen-Hattrick

Das Leben ist zu kurz ...

Der Wein, ein Spiel

Zwei Weinsprachen

Die Apollo & Dionysos Ges.m.b.H.

Gibt es einen germanischen Dionysos?

Wo, verflucht, hält sich zurzeit Dionysos versteckt?

Der Wein und sein Sein

Was macht Wein aus und warum trinken wir ihn so gerne?

Die Metaphysik des Weines

Blut und Wein - der Beginn einer immerwährenden Freundschaft

Wein als gesundes Nahrungsergänzungsmittel

Jede Flasche ist ein kleiner Tod

Ein Plädoyer für böse Weine

Stürmische Zeiten

Eine kleine Poetologie der Weinsprache

Das Wort im Wein

Beschreibungsfaktor 1: Die Zeit des Weines

Beschreibungsfaktor 2: Die poetische Dimension des Weines - und wie man sie interpretiert

Beschreibungsfaktor 3: Die Transparenz

Beschreibungsfaktor 4: Die Oberflächenstruktur

Beschreibungsfaktor 5: Der Biss

Beschreibungsfaktor 6: Die Tiefenstruktur - (Nachhaltigkeit)

Beschreibungsfaktor 7: Die Persönlichkeit

Beschreibungsfaktor 8: Die Trinkfreude

Weinbeschreibungen der etwas anderen Art

Die Reben, der Boden und das Glück

Sangiovese: Alles, nur nicht hundert Prozent!
Blaufränkisch: Der Geschmack des Blutes
Terán: An Joskos Eichentisch
Vitovska: Die Sphinx unter den Weinen
Zierfandler: Ein langer, ruhiger Fluss
Kerner: Eine lebenswerte Mesalliance
Gedanken zu einem Praepositus 2002, Weingut -
Novacella in Südtirol
Ruländer: Memories of Lovntol
Radici Taurasi: Ein Wein, der Himmel und Erde -
zusammenhält
Notizen zu einer Flasche Mastroberardino 1998
Greco di Tufo: Wie das Stoffliche zu sich selbst -
zurückfindet, ehe es zum Göttlichen wird
Žlahtina: Das glagolitische Fläschchen
Merlot: Der Dogenwein
Zaghafter Versuch, über einen schönen friulanischen
Merlot zu schreiben, angestellt im Palazzo Mocenigo
Nero zu Venedig anlässlich der Regatta Storica am
5.9.2004 anhand einer Flasche Fraja von der Tenuta
Villanova 1999
Zweigelt: Im funkelnden Römer verkostet
Der Wein und sein Vexierbild
Zehn ungenannte Weine, verkostet in Liebe,
beschrieben mit viel Poesie
Seele
Garten der Lüste
Gefühlvoll geschlagen
Feuer, Eis, Wind und Mänaden
Faun
Putto
Ochs

[Dorfgeschichte](#)

[Chinesen im Weingarten](#)

[Gaze](#)

[Ausklang: Das dionysische Wörterbuch](#)

[Kost-Bares und Wissenswertes rund um Reben und Wein](#)

[Rezepte](#)

[Aïoli](#)

[Champagnertrüffeln auf Kalbschnitzerln](#)

[Gefüllte Morcheln](#)

[Gegrillte Pilze](#)

[Gratinierte Pilzkappen](#)

[Indisches Auberginencurry](#)

[Indisches Fladenbrot](#)

[Indisches Tomaten-Gurken-Joghurt](#)

[Ischitanisches Hafenkaninchen](#)

[Pilzgratin Parmentier](#)

[Pilzrisotto Ferrara](#)

[Russische Pilze](#)

[Schnecken mit Rotkappen](#)

[Schwammerlsuppe auf Omas Art](#)

[Spaghetti al pomodoro](#)

[Steinpilze à la Bordelaise](#)

[Trüffeln à la Guise](#)

[Trüffeln unter der Asche](#)

[Christoph Wagner](#)

[Zum Autor](#)

[Impressum](#)

[Weitere E-Books aus dem Haymon Verlag](#)

Vorwort

Es sollte sein Opus Magnum werden, sein bedeutendstes Werk, eine Vernetzung all jener Themen, die Christoph Wagner sein Leben lang fesselten. Fast 10 Jahre hatte der Gourmet, Vielschreiber und *Vorkoster der Nation*, wie ihn die Medien gerne bezeichneten, bereits an diesem Projekt gearbeitet. Sein viel zu früher Tod im Juni 2010 ließ ihn sein Werk leider nicht ganz vollenden – aber nahezu. Glücklicherweise ist der Großteil der Manuskripte, Skizzen und Entwürfe erhalten geblieben und konnte somit von mir behutsam zu einem spannenden Exkurs in die Welt der Kulinarik zusammengefügt werden.

Seine *Universität der Genüsse* war als eine Art Enzyklopädie des guten Geschmacks geplant, eine Anthologie all dessen, was uns dem perfekten Genuss möglichst nahekommen lassen sollte. Ausgehend von theologisch-philosophischen Überlegungen und kulinarischem Grundlagenwissen über die Geschichte des Genießens und detaillierter, aber auch literarisch formulierter Warenkunde bis hin zur Entwicklung einer neuen, besseren Weinsprache wollte Christoph Wagner sein gesamtes Wissen in einem Werk zusammenfassen, als Leitfaden für interessierte Gourmets und Feinschmecker. Praktische Verkostungs-Tipps und eine Vielzahl von Rezepten sowie Kochanleitungen sorgen dafür, dass das Werk nicht nur in der Theorie verortet ist.

Aus dieser Sicht war es mir für mich relativ klar, wie das Buch von mir zu vollenden wäre. Was sich nicht ganz durchgehend beibehalten ließ, war die Grundidee meines Mannes, all sein Wissen und Wollen seinem literarischen Alter Ego *Bert Bauch* in den Mund zu legen. Die Figur entstammte ursprünglich einer sehr kontroversiellen Kolumne in der Wochenzeitung *Salto*, in der mein Mann unter dem Pseudonym *Bert Bauch* all das schrieb, was ihm für konventionelle Medien zu gewagt erschien. Dass er für diese Kunstfigur fortan größte Sympathie hegte, werden auch Leser seines Krimis *Siebenschläfer* wissen, denen Professor *Bartolomeo Belli* - eine italienisch-deutsche Verballhornung des *Bert Bauch* - noch in Erinnerung ist. Daher ist es auch keineswegs störend, dass in der *Universität der Genüsse* dieser Professor Bert Bauch ganz allmählich mit Christoph Wagner eins wird, mit ihm verschmilzt. Ganz im Gegenteil, mein Mann hätte an diesem kleinen Vexierspiel seine pure Freude gehabt.

Folglich gehen auch die beiden anfangs noch exakt festgelegten Vorlesungsorte *Balaor* und *Lacco Ameno* - zwei zwar fiktive, aber doch in der Gegend rund um Grado einerseits und Ischia andererseits auszumachende Sehnsuchtsziele - schleichend in neutrale Örtlichkeiten über, an denen zu den jeweiligen Themen referiert wird. Apropos Themen: Wer sich in der *Universität der Genüsse* ausschließlich seitenlange Ergüsse über Feinschmeckerprodukte erwartet, wird diese nur zum Teil finden. Texte über Gänseleber und gute Rotweine gibt es

freilich auch, keine Frage, aber oft sind es gerade die unkompliziertesten Genüsse, denen am meisten Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Doch zuallererst geht es einmal um die Frage: Was ist Genuss, kann man ihn überhaupt definieren und wie kann man durch ihn tiefere Welteinsichten gewinnen? Genuss nicht nur des momentanen Lustgewinns wegen, sondern als Erkenntnismodell - das sind die Themen, denen in diesem Buch viel Raum gewidmet wird. Wer erkennen will, muss zuvor allerdings auch einiges erlernen. Dazu dienen kurze Abrisse der Entwicklung der europäischen Feinschmeckerei, unserer Tischkultur, eine Geschichte von Messer und Gabel, von Tischsitten und Essgebräuchen. Kurzum: Die gesamte abendländische Esskultur mitsamt ihrer kuriosen Humorallehre darf vor unseren Augen Revue passieren.

Sobald es dann ins Detail, also um die Beschreibung einzelner, exemplarisch hervorgehobener Produkte geht, will Christoph Wagner zeigen, dass es auch andere Wege zu beschreiten gäbe, als man es von konventionellem Food-Journalismus gewöhnt ist. So lässt er beispielsweise anhand eines ausführlichen Textes über den Stillebenmaler Georg Flegel Essgewohnheiten des frühen 17. Jahrhunderts so lebendig werden, dass man meint, man säße selbst zu Tisch. Andere Lebensmittel werden wiederum literarisch umkreist, von persönlichen Erfahrungen gespiegelt und auf diese Weise beschrieben. Und beim Thema Pilze lässt Christoph Wagner so richtig

seine verbalen Muskeln spielen: mythologisch, biologisch, kulinarisch, literarisch – keine Annäherungsweise wird außer Acht gelassen.

Die Auswahl der beschriebenen Lebensmittel und Weine erhebt allerdings keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern zeigt den journalistischen Fährtenucher, den Abenteuerlustigen. Nicht was glatt und gefällig ist, interessiert. Das Ungehobelte und Außergewöhnliche ist wert beschrieben zu werden, vielleicht auch das grenzenlos Banale, das gerade durch seine Langweiligkeit zum Aufreger wird.

Diese Zugangsweise wird vor allem beim Wein, dem zweiten großen Kapitel des Buches, ganz augenfällig. Nicht die klassische önologische Beschreibung der einzelnen Sorten von Veltliner bis Muskateller steht hier im Vordergrund, sondern der Versuch, Wein aus ganz neuen, anderen Blickwinkeln heraus zu betrachten. Dazu werden wir zunächst in das Reich von Apollo und Dionysos entführt und werden Zeuge, wie diese im mythologischen Zweikampf um die Gunst der Weingenießer kämpften und immer noch kämpfen.

Aber auch rein olfaktorische Analysen des Weingenusses, wie und wo der Duft, das Aroma oder die Dichte der Weine ins Spiel kommen, erweitern das Blickfeld, um schließlich an einer ebenfalls nur exemplarischen Auswahl von Weinen die von Christoph Wagner erfundene und leidenschaftlich favorisierte »neue« Weinsprache anzuwenden. Neu, weil sie tunlichst versucht, gängige Floskeln zu umgehen und

stattdessen ungewohnte sprachliche Vergleiche heranzuziehen. Das dionysische Wörterbuch - ein Kompendium unkonventioneller Beschreibungsmethoden für Weine - rundet diesen Weinteil schließlich ab.

Was abgesehen von der fachlichen Kompetenz beeindruckt, ist die Weitsicht, mit der mein Mann aus damaliger Sicht gesellschaftliche Phänomene zu beurteilen verstand. Der Großteil der Texte wurde in den späten 1980er- und 90er-Jahren verfasst, in einer Zeit, als von Genmais oder genetisch veränderten Lebensmitteln - zumindest in den Medien und der breiten Öffentlichkeit - noch keine Rede war. Bereits damals machte er sich Sorgen über die heraufdräuende unheilige Allianz von Lebensmittelproduktion und Technik. Virtuelle oder gesellschaftsverändernde Horrorszenarien bereiteten ihm ernsthafte Angst. Manches davon ist leider mittlerweile eingetreten - das generelle Rauchverbot musste er als Zigarrenliebhaber glücklicherweise nicht mehr miterleben.

Die Zeitbezogenheit mancher Texte sollte allerdings auch dann mitberücksichtigt werden, wenn es um Kritik an gesellschaftlichen oder kulinarischen Zuständen geht, die sich zwischenzeitlich zum Positiven hin verändert haben. Viele der Texte wurden vor dem Beitritt Österreichs zur EU verfasst, in einer Zeit also, in der das Tabakmonopol Zigarrenfreunden noch arg zusetzte, als viele ausländische Produkte in Österreich Seltenheitswert hatten. Heute können wir uns eine Welt ohne türkisches Joghurt, französisches Mineralwasser oder englische Salzbutter

kaum mehr vorstellen, aber es gab eine Zeit, in der das einfach nicht so war. Auch dem Thema Fremdenangst und Tischgemeinschaft schenkte mein Mann besonderes Augenmerk. Ob der Siegeszug unserer heutigen Multikultiküche seine damaligen Kritikpunkte alle zum Verschwinden gebracht hat? Ich bin mir nicht sicher - mit Worten sind wir groß, in den Taten mitunter jedoch recht klein.

Aufmerksame Leser werden in den Texten auch zahlreiche Kochanleitungen entdecken. Ganz im Sinne meines Mannes, der Theorie auch immer gerne auf eine praxisbezogene Ebene heruntergebrochen sehen wollte, habe ich diese - soweit sie mit präzisen Mengenangaben versehen waren - zu veritablen Rezepten ausgeschrieben und am Ende des Buches zusammengefasst. Somit sollte die Lektüre des Buches nicht nur geistigen Ansprüchen genügen, sondern auch echtes kulinarisches Vergnügen bereiten. Genuss auf allen Ebenen, ein Zusammenspiel all unserer Sinne!

Ich wünsche eine gleichermaßen genussvolle wie genüssliche Lektüre

Renate Wagner-Wittula

Universität der Genüsse

Oder: Auf der Suche nach dem Geschmack Gottes

Vorlesungen und vermischte Schriften des Professor Bert Bauch, gehalten bzw. ediert an der Università di Santa Maria del Guatto in Balaor und an der Lupfsteinakademie von Lacco Ameno aus den Jahren 1985-2007, nach Tonbandaufzeichnungen und Mitschriften rekonstruiert und neu herausgegeben von Christoph Wagner¹

Editorische Vorbemerkung zu Autor und Werk

Bert Bauch wurde 1954 im Niemandsland zwischen Österreich und Ungarn geboren und ist seither staatenlos. Er lebt in Sauris, in über 2000 m Höhe, und arbeitet an einem Standardwerk, welches das Überleben althochdeutscher Dialekte in den Karnischen Alpen zum Thema hat. Seine kulinarischen Essays sind, wie er immer wieder behauptet, Produkte schieren Zufalls.

Prof. Bert Bauch lehrte bis 2007 an der Università di Santa Maria del Guatto in Balaor, wo man ihm einen Lehrstuhl für vergleichende Geschmacksikonographie angeboten hat. Bis vor kurzem hielt er auch eine alljährliche Sommerakademie in Lacco Ameno ab, einem kleinen Ort, an dem der Professor vor allem den direkten

Blick auf den Vesuv schätzt, der, wie er überzeugt ist, schon demnächst wieder ausbrechen wird.

Die Universität von Balaor ist die einzige dezentrale Universität der Welt, das heißt jeder ordentliche Professor kann seinen Lehrstuhl aufstellen und unterrichten, wo, wann und wen er will. Bert Bauch beispielsweise pflegt seine Vorlesungen einmal die Woche auf einem seiner beiden Lupfsteine auf Balaor und Lacco Ameno in den Wind zu sprechen. Diese Lupfsteine sind eigenartige Steingebilde im Meer, die wie überdimensionale, mitunter dreimannhohe Altäre aussehen. Dass Lupfsteine, weit mehr noch als das antike Rostrum und die christliche Kanzel, die eigentlichen Ausgangspunkte abendländischer akademischer Bildung sind, ist spätestens seit Rabelais bekannt. In seinem Romanzyklus *Gargantua und Pantagruel* reißt der junge Pantagruel die Steinplatte für seinen Studiertisch einfach aus dem Felsen Passelourdin und lässt dieselbe für seine Kommilitonen von der Universität von Poitiers auf vier Klötze hieven, damit sie die wichtigste Tugend des Studierenden erlernen können: die Muße. Als einzigen Hörer lässt der Professor nur ein altes Tonbandgerät der Marke *Uher* zu, das jedes seiner Worte aufzeichnet.

Kopien und (nicht autorisierte) Abschriften dieser Bänder genießen auf vielen italienischen Universitäten Kultstatus, und zwar umso mehr, als der Professor, außer vor einem Jahrzehnt in einer postkommunistischen österreichischen

Wochenzeitung namens *Salto*, noch keine einzige Zeile publiziert hat.

Dass die gegenständliche Veröffentlichung wider jede Gewohnheit des Professors überhaupt realisiert wurde, ist seiner Vorliebe für steirisches Kernöl zu verdanken, die ihn zum österreichischen Kernöl-Papst Reinhold Reiterer führte, der damals Kulturredakteur des *Salto* war. Dieser ermöglichte nicht nur den Kontakt zum Herausgeber dieser Ausgabe, sondern stellte auch etliche authentische Materialien aus den unvollendet gebliebenen Werken *Die rhetorische Wunderkammer*, *Das Wörterbuch des Wahnsinns* und *Das poetische Küchenbord* zur Verfügung, die ihm der Professor damals zum Abdruck im Magazin *Salto* überlassen hatte. Reiterer, dem Professor Bauch seine *Kleine Kernölphilosophie* persönlich widmete, sei an dieser Stelle für seine Kooperationsbereitschaft ganz besonders gedankt.

*Jede Erkenntnis hat ihren Geschmack,
ihr Gewicht und ihren Geruch;
wenn wir sie darum bringen,
bleibt nur ein unwirksamer
und schwacher Abglanz übrig.*
Nicolás Gómez Dávila

Begrüßung und einführende Bemerkungen über zwei mediterrane Köstlichkeiten

Das vor uns liegende Werk hat sich ein großes Ziel gesetzt, nämlich nichts Geringeres als den Geschmack Gottes zu ergründen. Das bedeutet freilich keineswegs, dass es sich dabei um ein frommes Buch handeln wird, wenngleich, ganz so unfrohm ... Na ja, ich verspreche, zumindest in dieser – meiner ersten – Vorlesung kommt Gott nicht vor. Ehe ich nicht erörtert habe, wie man richtig mit Pelati, also geschälten Tomaten aus der Dose, umgeht oder wie man ein ischitanisches Hafenkaninchen zubereitet, will ich die Theologie noch gar nicht strapazieren. Dazu muss man zunächst einmal begriffen haben, dass Gott auch in einer Dose Pelati enthalten ist, und dann wird sich die Frage nach seinem Geschmack wie von selbst stellen.

Nun läge der Schluss nahe, dass man Dosenware tunlichst zu verachten habe, vor allem, wenn man an einer Universität der Genüsse inskribiert ist. Das Gegenteil ist

der Fall! Eine der elementaren Maximen des kulinarischen Genusses lautet nämlich: Auch schlechte Nahrung hat ein Recht, gegessen, schlechte Weine haben ein Recht, getrunken zu werden. Erstaunlich, oder? Doch eines steht fest: Nahrung ist, zumindest auf dieser Welt, von vornherein gut, und zwar schon alleine deshalb, weil die Abwesenheit von Nahrung schlecht ist. Es ist also nicht die Nahrung, die schlecht sein kann, sondern nur ihr Nichtvorhandensein. Analog dazu kann auch Wein nicht schlecht sein. Wirklich schlecht kann nur kein Wein sein. Natürlich hat jeder von uns schon einmal sehr gut, ein andermal sehr schlecht gegessen. Einzig und allein durch dieses Vergleichen sind wir in der Lage, zwischen Gut und Schlecht zu differenzieren. Was mich wieder zurück zu meinem elementaren Satz bringt, dass auch schlechte Nahrung und schlechte Weine ein Recht haben, konsumiert zu werden. Ja, ich gehe sogar so weit, dass man als angehender Genießer die Pflicht hat, schlecht zu essen und zu trinken, da man sonst niemals verstünde, gut zu essen und zu trinken.

Nichts gegen Pelati

Aus den Lupfsteinvorlesungen von Balaor über den kulinarischen Mehrgewinn von Dosentomaten

Dass man Dosenware ganz generell zu verachten hat, ist nicht nur unter Gourmets ein gängiger Gemeinplatz, die Verachtung macht auch aus ökologischen und ernährungsphysiologischen Gründen durchaus Sinn.

Alleine die Aufzählung der nötigen Konservierungsstoffe führt in ein veritables Horrorkabinett, und dann erst der Geschmack, über den sich bekanntlich streiten lässt ... Nein, in Sachen Konserven lässt sich nicht diskutieren.

Wie alle Regeln kennt aber auch diese ihre Ausnahme. Sie heißt Pelati, stammt gewöhnlich aus Apulien und straft alles, was ich soeben zum Thema Konserven gesagt habe, Lügen. Ich könnte mir jedenfalls ein Leben ohne Pelati fast noch weniger vorstellen als eines ohne fleischliche Genüsse. Wenn ich mir also zwei lange fleischlose Monate vorstelle und wie der erste postcarnale Hunger danach allmählich meine Magensäfte zum Blubbern bringt, so gilt mein erster Gedanke - nein, noch nicht den Pelati, sondern den Spaghetti. Sollte ich jemals dem großen Pythagoras folgen und endgültig ins Lager der Vegetarier überwechseln, so würde ich unweigerlich ein Spaghetti-Vegetarier werden. Gewiss würde es mir anfangs schwerfallen, auf meine geliebte *Sauce bolognese* mit dem feinen *Tritato di carne* verzichten zu müssen. Aber immerhin blieben mir ja auch nach dem Weglassen des Ragouts noch Parmesan, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum - und natürlich die Tomaten, mit denen mich ein ganz besonderes Naheverhältnis verbindet.

Womit wir wieder bei den Pelati wären. Man kann es drehen und wenden, wie man will, die geschälten Dosenpomodori schmecken einfach besser als das Original. Da mag es am Naschmarkt noch so schöne, saftige und fleischige Tomaten geben (wobei Schönheit bei Tomaten

nur bedingt ein Qualitätskriterium ist), da mag man sie noch so liebevoll in siedend heißes Wasser tauchen und sie mit schmerzenden Fingerkuppen enthäuten, da mag man sie sogar, ganz *comme il faut*, entkernen und einkochen – was immer man damit kocht, es mag zwar köstlich munden, wird dasselbe Gericht jedoch mit *Pelati* zubereitet, so ist das Ergebnis gleich noch einmal so schmackhaft.

Woran das liegt, weiß ich nicht. Vermutlich an der apulischen Sonne, die mir aus meinen *Spaghetti al pomodoro* metaphorisch entgegenlacht. Vielleicht ist es auch eine kleine Prise Einbildung, spüre ich doch bereits die Nähe der Gestade Apuliens, sobald ich zum Dosenöffner greife. Es dürstet mich nach apulischem Rotwein, über den die sogenannten Weinkenner gerne die Nase rümpfen (zumindest so lange, bis sie ihre erste Flasche *Il Falcone* aus dem Castel del Monte Rosso getrunken haben, dann vergeht ihnen rasch das Rümpfen). Ich denke an das *Pane pomodoro*, ein ungesäuertes, trockenes Brot, das in Olivenöl und zerdrückten Tomaten *gebadet* wird, bevor man es mit frisch geschrotetem Pfeffer, Salz und etwas Oregano genießt.

Alle diese Assoziationen und das gesunde Gefühl, dass eine 230-Gramm-Dose nur 48 Kalorien, dafür aber fast 60 mg Vitamin C und jede Menge B-Vitamine enthält, haben mich ein nahezu zärtliches Verhältnis zu diesen wunderbaren Dosen entwickeln lassen. Überdies ist ihr optisches Äußeres so viele Lichtjahre abseits jeglichen Zeitgeists gestaltet, dass beim Anblick dieses Designs

ähnliche Gefühle in mir wachwerden, wie sie seinerzeit Andy Warhol verspürt haben muss, ehe er sich daranmachte, die Campbell-Suppe in den Zustand der Unsterblichkeit zu versetzen.

Doch zurück zu den *Spaghetti al pomodoro*. Während ich all diesen - lupenrein vegetarischen - Gedankengängen freien Lauf lasse, entkorke ich also wie in Trance eine der letzten Flaschen *Il Falcone*, die ich noch im Keller lagern habe, und lasse dem Wein ein wenig Ruhe. (Es könnte auch ein billigerer Wein aus Apulien sein, beispielsweise ein *Saraceno* aus Lucera oder etwas Preiswertes von der Centrale Cantine; bei Letzterem muss man allerdings damit rechnen, dass solche Weine zu Hause im Norden nicht annähernd so gut schmecken wie auf Urlaub in Bari.) Dann widmet man sich der, wie ich meine, höchst meditativen Tätigkeit des Schärens von drei, noch besser vier Knoblauchzehen und passiert die Pelati durch ein Sieb. Den Saft sollte man nicht weggießen, sondern aufheben, denn er lässt sich auch für andere Gerichte (etwa gefüllte Paprika) weiterverwenden.

Nunmehr wird das Wasser aufgestellt, dem ein Schuss Olivenöl jene gewisse Seifigkeit verleiht, die später die Nudeln *zum Rutschen* bringt. Mit Olivenöl (ich verwende wegen der zu erwartenden Hitze kein kaltgepresstes) spare ich nicht, wenn ich die geviertelten Knoblauchzehen leicht anröste und sie dann gemeinsam mit den Pelati so lange dünsten lasse, bis sich eine sämige Masse bildet. Meine Mutter meint, jetzt müsse man etwas zuckern, aber Sie

wissen ja, wie Mütter so sind, die noch nie in Apulien waren. Ich füge stattdessen ein paar Blätter Basilikum hinzu, salze ganz wenig und kreise ein paarmal mit der Pfeffermühle über dem Topf, den ich jetzt vom Herd nehme.

Inzwischen sind auch die Spaghetti al dente, also schön bissfest, gekocht. Jetzt hat das *Extra Vergine*, das Olivenöl aus erster Pressung, seinen Auftritt und zaubert das gewisse grünlich golden schimmernde *Glanzerl* ins Sugo, ohne das ich Spaghetti partout nicht leiden mag. Nun fehlt eigentlich nur noch das Anrichten – und selbstverständlich der frisch geriebene, geraffelte, gehobelte oder sonst wie heruntergeschabte Parmesan, der alles sein darf, nur nicht aus dem Packerl.

Unlängst habe ich dasselbe Rezept übrigens mit frischen Tomaten versucht, mit weniger befriedigendem Resultat. Ich habe also vor dem Servieren noch rasch ein paar Pelati mitschmelzen lassen – und schon war ein Stückchen Apulien mit dabei und die Spaghettiwelt wieder heil.

Lob des ischitanischen Hafenkaninchens

Aus den Lupfsteinvorlesungen der Sommerakademie von Lacco Ameno über eine perfekte Art der Kaninchenzubereitung

Willkommen auf meinem Lupfstein, auf dem heute nahezu Windstille herrscht, weswegen sein Fundament auch nur ganz sanft von den Meereswellen umspült wird. Vor mir verzehrt eine Felsenmöwe gerade mit größtem Appetit eine Schwarzgrundel, aber ich werde ihr die Freude nicht

machen, ihr dazu auch noch ein Rezept zu liefern. Dabei ist das Thema meiner heutigen Vorlesung sehr wohl ein Kochrezept, allerdings eines, mit dem eine Möwe vermutlich wenig anzufangen wüsste. Der geneigte Hörer dafür umso mehr.

Das Gericht, um das es in der heutigen Vorlesung geht, ist eine Spezialität der Insel Ischia, die man allerdings auch auf der Nachbarinsel Procida antrifft. Das *Coniglio alla cacciatora*, wie es auch genannt wird, ist längst ein Klassiker der italienischen, ja der ganzen mediterranen Küche geworden und gehört weder nur den Ischitanern noch den Bewohnern des Golfs von Neapel, die allesamt weitaus weniger gerne Fisch essen, als man allgemein meinen möchte. (Deshalb ist der Kaninchenbraten bis heute ein klassisches Sonntagsessen geblieben.)

Die Bezeichnung *alla cacciatora* - nach Jägerinnenart - ist irreführend, da die Zeiten, in denen die Jagd nach wilden Kaninchen zu den Lieblingsbeschäftigungen der Inselbewohner zählte, längst vorbei sind. Mittlerweile werden die Kaninchen auf Ischia in den zahlreichen Tuffsteinhöhlen des erloschenen Vulkans Epomeo mehr oder minder freilaufend gezüchtet. Die Inselkaninchen sind zwar keine eigene zoologische Spezies, aber doch kleiner und von wilderem, intensiverem Geschmack sowie etwas dunkler getöntem Fleisch, als man es von den Stallhasen auf dem Festland kennt.

Doch es ist nicht nur der Geschmack, der das ischitanische Kaninchen unverwechselbar macht, es ist sein